

Bartscher
od 1876

PROFESJONALNE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

2020

BARTSCHER - PEŁNY ASORTYMENT

Drogi Kliencie,

Jakość się opłaca – to zasada, która w pierwszym momencie wydaje się być oczywista, ale trzeba to udowodniać... każdego dnia na nowo.

Od ponad 140 lat firma Bartscher niestrudzenie wciela tę zasadę w życie. Oferujemy produkty wyróżniające się atrakcyjnym stosunkiem jakości do ceny oraz nieustannie dostosowujemy portfolio do Twoich życzeń i potrzeb, zawsze uwzględniając nowe trendy.

Nasza dewiza brzmi: zarówno długoletnim klientom, jak i osobom zainteresowanym naszymi produktami zaoferować maksimum wsparcia w ich działalności biznesowej.

Wyrazem naszych dążeń jest nowy katalog z naszym asortymentem, który w kompaktowej formie prezentuje ponad 1.900 produktów na 448 stronach. Asortyment produktów, który umożliwia, ułatwia i optymalizuje pracę oraz towarzyszące jej procesy w nowoczesnej kuchni gastronomicznej.

Jako kompleksowy dostawca oferujemy z jednej firmy wszystko to, co jest przydatne i pomocne w profesjonalnej kuchni gastronomicznej. Czynimy to nie tylko na stronach naszego katalogu, lecz również – w bardzo przejrzystej formie – na naszej stronie internetowej. Pod linkiem:

www.bartscher.com/pl/projektmanagement możesz w każdej chwili skorzystać z naszych kompetencji jako nasz partner branżowy, architekt czy profesjonalny projektant.

- analiza potrzeb
- ustalenie funkcji
- opracowanie koncepcji
- stworzenie projektu
- przedstawienie oferty
- projekt instalacji
- wsparcie w zakresie opracowania wykazu prac

W firmie Bartscher służymy naszym klientom radą i pomocą przez cały okres trwania projektu – tak jak to zwykle między profesjonalistami bywa...

Działasz w branży gastronomicznej i planujesz na nowo urządzić swoją kuchnię lub chcesz ją dostosować do swoich potrzeb? Skontaktuj się z nami bezpośrednio i skorzystaj z naszej specjalistycznej wiedzy i doświadczenia.

We współpracy z regionalnym handlowcem będziemy towarzyszyć Ci podczas realizacji projektu Twojej kuchni. Pod podanym linkiem: www.bartscher.com/pl/projekte pokażemy Ci krok po kroku drogę do Twojej nowej kuchni. Tak właśnie rozumiemy hasło „być blisko klienta”. A propos bycia blisko: jeśli chcesz poznać nas osobiście, odwiedź nas podczas jednych z krajowych lub międzynarodowych targów branżowych. Z przyjemnością oczekujemy Twojej wizyty!

Niezależnie od tego, którą drogę wybierzesz – czy będą to transakcje „online”, „offline”, a może wizyta na targach – co do jednej rzeczy możesz mieć pewność: kupując produkt marki Bartscher, podejmujesz przyszłościową decyzję o wyborze doskonałej jakości, inteligentnych rozwiązań oraz usług serwisowych, które nie mają sobie równych.

Nasi wykwalifikowani pracownicy są profesjonalistami w swoim fachu i służą radą zarówno w przygotowaniu kompleksowego projektu kuchni według indywidualnych preferencji, jak i przy wyborze pojedynczego urządzenia. Traktujemy to jako nasz wkład polegający na skutecznym wspieraniu naszych klientów w urządzaniu efektywnych, funkcjonalnych i optymalnych pod względem ergonomicznym kuchni gastronomicznych.

Służymy zawsze pomocą. Uważamy, że serwis to żaden luksus, lecz oczywisty składnik naszych produktów – również w okresie posprzedażowym.



Mariusz Balsam
Dyrektor ds. Sprzedaży





NASZ ASORTYMENT W PIGUŁCE

10 - 76

77 - 123

124 - 134

135 - 203

204 - 241

242 - 289

290 - 315

316 - 347

348 - 372

373 - 384

385 - 415

416 - 430

431 - 439

5

SERIE THERMIK

- ▶ Seria 600
- ▶ Seria 650
- ▶ Seria 700
- ▶ Seria 900

TECHNIKA GOTOWANIA

- ▶ Kotły warzelne
- ▶ Kuchenki wok
- ▶ Kuchnie
- ▶ Patelnie uchylne
- ▶ Piece konwekcyjne
- ▶ Piece konwekcyjno-parowe
- ▶ Piekarniki niskotemperaturowe
- ▶ Salamandry
- ▶ Stacja do gotowania
- ▶ Tabelety grzewcze
- ▶ Urządzenia do gotowania sous-vide

PIZZY / MAKARONU

- ▶ Gotowanie produktów mącznych
- ▶ Maszyny do makaronu
- ▶ Piece do pizzy
- ▶ Wąłkownice

SNACK / IMBISS

- ▶ Dyspensery
- ▶ Frytownice
- ▶ Frytownice
- ▶ Gofrownice
- ▶ Grill rolkowy do parówek
- ▶ Grille kontaktowe
- ▶ Grille wodne
- ▶ Kucharki indukcyjne
- ▶ Kuchenki mikrofalowe
- ▶ Lawa-grille
- ▶ Naleśnikarki
- ▶ Patelnie i grille gazowe
- ▶ Patelnie uniwersalne
- ▶ Patelnie wielofunkcyjne
- ▶ Podgrzewacze do kielbasek
- ▶ Płyty gazowe
- ▶ Płyty grillowe
- ▶ Płyty grillowe
- ▶ Urządzenia do gotowania ryżu
- ▶ Urządzenia do hot-dogów
- ▶ Woki indukcyjne
- ▶ Rożna do kurczaków
- ▶ Tostery

TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA / BUFET

- ▶ Bemary
- ▶ Bemary Hotpot
- ▶ Kociołki na zupę
- ▶ Mostki grzewcze
- ▶ Pasty do podgrzewaczy
- ▶ Podgrzewacze do filiżanek
- ▶ Podgrzewacze do potraw
- ▶ Podgrzewacze do potraw
- ▶ Podgrzewacze talerzy
- ▶ Płyty grzewcze
- ▶ Witryny bufetowe
- ▶ Witryny grzewcze
- ▶ Wózek bufet, grzewczy
- ▶ Wózki do wydawania potraw

TECHNIKA CHŁODZENIA

- ▶ Chłodnie
- ▶ Chłodziarka do wina
- ▶ Chłodziarko-zamrażarki szokowe
- ▶ Kostkarki do lodu
- ▶ Maszyny do lodów
- ▶ Nadstawy chłodnicze
- ▶ Regały chłodnicze
- ▶ Stoły chłodnicze
- ▶ Stoły chłodnicze do pizzy
- ▶ Stoły chłodnicze mini
- ▶ Szafy chłodnicze
- ▶ Szafy mroźnicze
- ▶ Witryny chłodnicze
- ▶ Witryny chłodnicze Mini
- ▶ Witryny do ciast
- ▶ Witryny do lodów
- ▶ Wózek bufet, chłodnicze
- ▶ Zamrażarki
- ▶ Łuskarki do lodu

TECHNIKA ZMYWANIA

- ▶ Armatury
- ▶ Kosze do zmywarek
- ▶ Polerki do sztućców
- ▶ Urządzenia do polerowania szklanek
- ▶ Urządzenia do uzdatniania wody
- ▶ Urządzenia kapturowe
- ▶ Zmywarki
- ▶ Zmywarki do szkła

NAPOJE / KAWIARNIA / BAR

- ▶ Czajniki
- ▶ Dyspensery do napojów
- ▶ Ekspresy do kawy
- ▶ Kruszarki do lodu
- ▶ Miksery / Blendery
- ▶ Młynek do kawy
- ▶ Samowar
- ▶ Spieniacze do mleka
- ▶ Warniki do grzanego wina
- ▶ Warniki do wody
- ▶ Wyciskarki do cytrusów
- ▶ Wyciskarki do soku
- ▶ Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy

MEBLE / WYPOSAŻENIE WNĘTRZA / OUTDOOR

- ▶ Meble ze stali nierdzewnej
- ▶ Ogrzewacze tarasowe
- ▶ Okapy gastronomiczne
- ▶ Popielniczki
- ▶ Stoły / Ławki
- ▶ Stoły ze zlewami
- ▶ Stojaki reklamowe

TRANSPORT / PRZECHOWYWANIE

- ▶ Pojemniki do transportu żywności
- ▶ Regały
- ▶ Wózki do serwowania
- ▶ Wózki do sprzątania

PRZYGOTOWALNIA

- ▶ Krajalnice
- ▶ Kuter
- ▶ Miksery ręczne
- ▶ Obieraczka do ziemniaków
- ▶ Pakowarki próżniowe
- ▶ Roboty kuchenne / Miesiarki
- ▶ Szatkownice do warzyw
- ▶ Wagi kuchenne
- ▶ Wilki do mięsa
- ▶ Wirówki do sałaty

AKCESORIA KUCHENNE

- ▶ Deski do krojenia
- ▶ Garnki
- ▶ Kosze na śmieci
- ▶ Listwy na bony
- ▶ Palniki do flambrowania
- ▶ Patelnie
- ▶ Patelnie do paelli
- ▶ Pojemniki gastronomiczne
- ▶ Pojemniki na sztućce

WYPOSAŻENIE HOTELOWE / HIGIENA

- ▶ Dozowniki do mydła
- ▶ Lampy owadobójcze
- ▶ Suszarki do rąk



CENTRA WYSTAWIENNICZO-SZKOLENIOWE

Zapraszamy do odwiedzin naszych wystaw i obejrzenia na żywo urządzeń marki Bartscher. Istnieje również możliwość uzgodnienia terminów telefonicznie.

Godziny otwarcia: poniedziałek - czwartek: 08:00h - 17:00h | piątek: 08:00h - 15:00h



Niemcy
Salon wystawowy
Franz-Kleine Str. 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 5258 971-0
Faks: +49 5258 971-120
E-mail: info@bartscher.com



Austria
Centrum Wystawienniczo-Szkoleniowe
Wiener Bundesstr. 18
5300 Hallwang-Mayrwies
Austria

Tel.: +43 662 265962-0
Faks: +43 662 265962-90
E-mail: info@bartscher.at



KALENDARZ TARGÓW 2020

W 2020 roku firma Bartscher znów wyraźnie zaznaczy swoją obecność na krajowych i międzynarodowych targach branżowych.

Zapraszamy do odwiedzenia nas na stoisku podczas jednej z planowanych imprez wystawienniczych i skorzystania z indywidualnego i szczegółowego doradztwa naszego doświadczonego personelu targowego.

Czego mogą spodziewać się nasi goście?
Na wszystkich targach ponownie zaprezentujemy wiele nowych produktów, które w istotny sposób ułatwią codzienną pracę w kuchni gastronomów.

Specjalnie dla Ciebie stworzyliśmy listę z terminami najważniejszych targów, dzięki czemu już teraz możesz zaplanować swój terminarz na przyszły rok.

| | | |
|----|-----------|------------------------------|
| 01 | 13. - 16. | HORECAVA, Amsterdam |
| | 20. - 21. | GASTRO_TEK, Kalkar |
| 02 | 10. - 11. | NORD GASTRO & HOTEL, Husum |
| | 15. - 19. | INTERGASTRA, Stuttgart |
| 03 | 03. - 06. | FHA ASIA, Singapur |
| | 13. - 17. | INTERNORGA, Hamburg |
| | 25. - 27. | EUROGASTRO, Warszawa |
| 10 | 17. - 20. | SÜDBACK, Stuttgart |
| 11 | 07. - 11. | ALLES FÜR DEN GAST, Salzburg |
| | NN | FORECH, Kijów |



NASZE ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ

PRECYZYJNE PLANOWANIE | KOMPETENTNE WSPARCIE

INDYWIDUALNE KONCEPCJE, SPRAWDZONE W PRAKTYCE

Planujesz na nowo urządzić kuchnię gastronomiczną lub nosisz się z zamiarem dostosowania strefy kuchennej do swoich potrzeb?

Chętnie pomożemy Ci w realizacji Twoich założeń – zarówno na etapie analizy zapotrzebowania i ustalania funkcji, tworzenia koncepcji i opracowania projektu, w fazie przygotowania oferty, jak i przy późniejszym planowaniu instalacji. Również w przypadku opracowania wykazów usług chętnie służymy radą i wsparciem.

W każdej chwili możesz zwrócić się do naszego działu projektowego i skorzystać z pomocy zespołu składającego się z doświadczonych specjalistów.

Wystarczy wysłać e-mail na adres: projekt@bartscher.com

BLISKO KLIENTA NA KAŻDYM ETAPIE

Jako producent i dostawca kompleksowego asortymentu oferujemy Ci z jednej ręki wszystko, co przydatne i pomocne w profesjonalnej kuchni gastronomicznej. Ponadto służymy radą i pomocą naszym partnerom handlowym i profesjonalistom w zakresie projektowania.

W zależności od potrzeb i w ścisłym porozumieniu będziemy towarzyszyć Ci we wszystkich fazach zarządzania projektem, które obejmuje np.

- analizę zapotrzebowania,
- ustalenie funkcji,
- opracowanie koncepcji,
- przygotowanie projektu,
- przygotowanie oferty,
- opracowanie planu instalacji,
- wykazy usług.

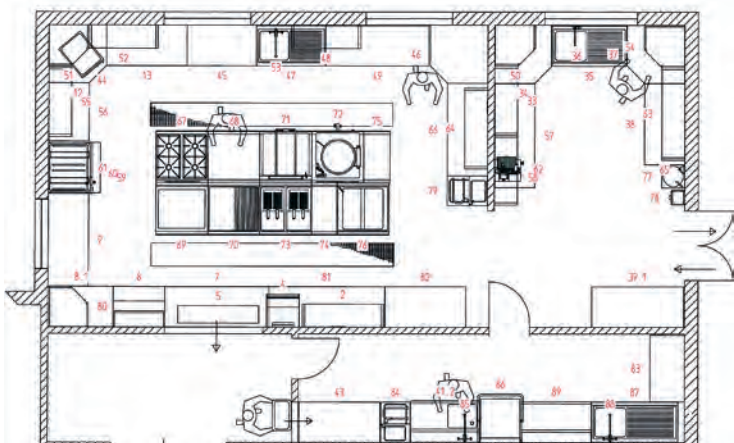
KOMPATYBILNI Z TWOIM OPROGRAMOWANIEM

W celu zapewnienia komfortowego i prostego planowania udostępnimy Ci do pobrania dane dxf naszych produktów katalogowych, które można bez problemu wczytać do każdego, powszechnie używanego programu CAD (w tym również AutoCAD). Bazę danych dxf znajdziesz tutaj.

www.bartscher.com/pl/Projektmanagement

Kompetentny zespół w naszym dziale projektowym pomoże Ci również w terenie.

Na każdym etapie oferujemy Ci pomoc i wsparcie. Sprawdź nas!





BO JAKOŚĆ ZAWSZE SIĘ WYRÓŻNIA

DOŚWIADCZENIE I KOMPETENCJA OD 1876 ROKU

Od momentu założenia przedsiębiorstwa w 1876 roku oraz w wyniku rozwoju działalności tej rodzinnej firmy w ostatnich dziesięcioleciach, firma Bartscher GmbH konsekwentnie zbudowała sobie pozycję lidera na rynku niemieckim jako producent i dostawca wyposażenia dla kuchni.

DEDYKOWANE DLA KUCHNI GASTRONOMICZNYCH URZĄDZENIA MARKI BARTSCHER TO

- bezpieczeństwo silnej i znanej marki,
- świadomość posiadania solidnych produktów najwyższej jakości i gwarancja serwisu na najwyższym poziomie,
- duży wybór kompleksowego asortymentu produktów,
- doskonały stosunek jakości do ceny.



WAŻNE INFORMACJE

Świadczone usługi odbywają się zgodnie z zasadami przedstawionymi w Ogólnych Warunkach Handlowych (AGB) firmy Bartscher. Dane dot. wagi urządzeń podane są bez opakowania, materiałów służących do transportu towaru (europaleta, paleta jednorazowa).

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych. Wszystkie podane ceny są jedynie cenami sugerowanymi. Sprzedawca może dowolnie ustalać ceny sprzedaży.

NAPRAWA DROBNYCH URZĄDZEŃ:

Drobne urządzenia w celu naprawy powinny być wysłane do firmy serwisowej lub dostarczone do Państwa partnera handlowego.

Aktualne informacje o nowych produktach i promocjach znajdują się na stronie: www.bartscher.com

SERIE THERMIK

Gorąco polecamy: nasze urządzenia z serii Thermik. W tej rubryce znajdziesz wszystko, co potrzebne do perfekcyjnego przyrządzenia ulubionych potraw.

Seria 600



Seria 600 - Wysoce wydajny sprzęt do gotowania – dzięki praktycznej budowie modułowej zajmuje niewiele miejsca.

Budowa i wyposażenie według potrzeb.

Urządzenia z wysokowartościowej stali chromowo-niklowej 18/10 w kompaktowym wykonaniu. Długi czas użytkowania urządzeń.



▶ urządzenia
wysokość bez kominu 290 mm
wysokość z kominem 425 mm



▶ palnik 3,5 kW
▶ palnik 6,0 kW



▶ możliwość tworzenia wielu
kombinacji dzięki modułowemu
wykonaniu



▶ Okap do seria 600
dostępny na zamówienie

Kuchnia gaz. 600, szer.600 4PAL PEI

1315563

UVP* 9.574,- PLN

GTIN 4015613547510



• Materiał

CNS 18/10



• Ilość pól grzewczych

Szkló

4



• Ułożenie pól grzewczych

2 x 3,5 kW (z przodu), 2 x 6 kW (z tyłu)

• Rodzaj pól grzewczych

Gaz

• Płomień pilotowy

Tak

• Rodzaj piekarnika

elektryczny

• Piekarnik wielofunkcyjny

Tak

• Funkcje piekarnika

Powietrze obiegowe

Grill

Grzałka górna / dolna

58 l

szer. 450 x gł. 380 x wys. 315 mm

50 °C do 250 °C

Podwójne przeszklenie drzwi

2,2 kW | 230 V | Gotowe do podłączenia

1 ruszt

1 blacha do pieczenia

Gaz płynny (50 mbar)

Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20

mbar) dołączone do zestawu

19 kW

szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm

58,5 kg

• Pojemność piekarnika

• Wymiary piekarnika

• Zakres temperatury

• Właściwości piekarnika

• Moc przyłączeniowa piekarnika

• W zestawie

• Rodzaj gazu

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga



- Materiał

CNS 18/10



- Ilość pól grzewczych

Szkło



- Wielkość pól grzewczych

4



- Ułożenie pól grzewczych

Ø 185 mm

- Rodzaj pól grzewczych

4 x 2 kW

- Rodzaj piekarnika

Elektr.

- Piekarnik wielofunkcyjny

elektryczny

- Funkcje piekarnika

Tak

Powietrze obiegowe

Grill

Grzałka górna / dolna

58 l

- Pojemność piekarnika

- Wymiary piekarnika

szer. 450 x gł. 380 x wys. 315 mm

- Zakres temperatury

50 °C do 250 °C

- Właściwości piekarnika

Podwójne przeszklenie drzwi

- Moc przyłączeniowa piekarnika

2,2 kW

- W zestawie

1 ruszt

1 blacha do pieczenia

- Moc przyłączeniowa

10,2 kW | 400 V | 50 Hz

- Przyłącze urządzenia

3 NAC

- wymiary

szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm

- waga

58 kg

Kuch. cer. 600, szer.600 4 pola PEI

132870

UVP* 13 305,- PLN

GTIN 4015613547534



- Materiał

CNS 18/10



- Ilość pól grzewczych

Szkło



- Wielkość pól grzewczych

4

- Ułożenie pól grzewczych

2 x Ø 230 mm, 1 x Ø 180 mm, 1 x Ø 145 mm

- Rodzaj pól grzewczych

2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW

- Rodzaj piekarnika

Szkłano-ceramiczna płyta kuchenna

- Piekarnik wielofunkcyjny

elektryczny

- Funkcje piekarnika

Tak

Powietrze obiegowe

Grill

Grzałka górna / dolna

58 l

- Pojemność piekarnika

- Wymiary piekarnika

szer. 450 x gł. 380 x wys. 315 mm

- Zakres temperatury

50 °C do 250 °C

- Właściwości piekarnika

Podwójne przeszklenie drzwi

- Moc przyłączeniowa piekarnika

2,2 kW

- W zestawie

1 ruszt

1 blacha do pieczenia

- Moc przyłączeniowa

10,2 kW | 400 V | 50 Hz

- Przyłącze urządzenia

3 NAC

- wymiary

szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm

- waga

58 kg

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia 444x362x34

- wymiary: szer. 444 x gł. 362 x wys. 34 mm
- waga: 1,02 kg
- GTIN: 4015613658667

132646

UVP* 129,- PLN

Ruszt do piekarnika 443x350x10

- wymiary: szer. 443 x gł. 350 x wys. 10 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613658674

132647

UVP* 100,- PLN



► Środki czyszczące
zob. katalog str. 432

Kuchnia gaz. 600, 2PAL

1317433

UVP* 3 657,- PLN

GTIN 4015613547541



• Materiał

• Ilość pól grzewczych

• Ułożenie pól grzewczych



• Rodzaj pól grzewczych



• Płomień pilotowy

• Rodzaj gazu

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

CNS 18/10

2

1 x 3,5 kW (z przodu), 1 x 6 kW (z tyłu)

Gaz

Tak

Gaz płynny (50 mbar)

Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu

9,5 kW

szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm

19,5 kg

Kuchnia gaz. 600, szer.600 4PAL US

1317463

UVP* 5 540,- PLN

GTIN 4015613547558



• Materiał

• Ilość pól grzewczych

• Ułożenie pól grzewczych



• Rodzaj pól grzewczych



• Płomień pilotowy

• Rodzaj gazu

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

CNS 18/10

4

2 x 3,5 kW (z przodu), 2 x 6 kW (z tyłu)

Gaz

Tak

Gaz płynny (50 mbar)

Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu

19 kW

szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm

30,3 kg

Kuchnia elektryczna 600 2PLTG

131723

UVP* 2 659,- PLN

GTIN 4015613690094



• Materiał

• Ilość pól grzewczych

• Wielkość pól grzewczych



• Ułożenie pól grzewczych

• Rodzaj pól grzewczych

• Moc przyłączeniowa

• Przyłącze urządzenia

• wymiary

• waga

CNS 18/10

2

Ø 180 mm

2 x 2 kW

Płyty grzewcze do gotowania błyskawicznego

4 kW | 400 V | 50 Hz

2 NAC

szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm

15,2 kg

Kuchnia el. 600, szer. 600 4PL, US

131734

UVP* 4 323,- PLN

GTIN 4015613310008



• Materiał

• Ilość pól grzewczych

• Wielkość pól grzewczych



• Ułożenie pól grzewczych



• Rodzaj pól grzewczych

• Moc przyłączeniowa

• Przyłącze urządzenia

• wymiary

• waga

CNS 18/10

4

Ø 180 mm

4 x 2 kW

Płyty grzewcze do gotowania błyskawicznego

8 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm

29,6 kg

Kuchnia ceramiczna 600, 2PL, US

131800

UVP* 5 950,- PLN

GTIN 4015613418193



- Materiał
- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Szkło
2
1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
Szkłano-ceramiczna płyta kuchenna
4,3 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
17 kg

Kuchnia ceramiczna 600, 4 pola, US

131850

UVP* 9 019,- PLN

GTIN 4015613418209



- Materiał
- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Szkło
4
2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
Szkłano-ceramiczna płyta kuchenna
8 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
25 kg

Bemar 600, szer. 400, US

131760

UVP* 4 060,- PLN

GTIN 4015613310084



- Materiał
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Kranik spustowy wody
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
3 x 1/4 GN
150 mm
30 °C do 85 °C
Tak
Pojemniki GN
Przegródki
1,4 kW | 230 V | 50 Hz
Gotowe do podłączenia
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
17,6 kg

Bemar elektryczny seria 600

131770

UVP* 5 210,- PLN

GTIN 4015613310091



- Materiał
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Kranik spustowy wody
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1 x 1/1 GN
2 x 1/4 GN
150 mm
30 °C do 85 °C
Tak
Pojemniki GN
Przegródki
2,8 kW | 230 V | 50 Hz
Gotowe do podłączenia
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
28 kg

Elem. roboczy 600, szer. 400, szf.

131905

UVP* 2 126,- PLN

GTIN 4015613548005



CNS
18/10

- Materiał
- Ilość szuflad
- Wymiary szuflady
- wymiary
- waga

CNS 18/10

1

szer. 320 x gł. 480 x wys. 180 mm
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
28 kg

Elem. roboczy 600, szer. 600, szf.

131915

UVP* 2 533,- PLN

GTIN 4015613548012



CNS
18/10

- Materiał
- Ilość szuflad
- Wymiary szuflady
- wymiary
- waga

CNS 18/10

1

szer. 520 x gł. 480 x wys. 180 mm
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
30 kg

Grill lawowy gaz. 600, szer. 600

1317003

UVP* 8 021,- PLN

GTIN 4015613309972



🔥

- Materiał
- Rodzaj rusztu grillowego
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- W zestawie

CNS
18/10

👤

- Rodzaj gazu

CNS 18/10

Ruszt V (do mięsa)

Tak

Kamienie lawowe do pierwszego
napłynienia

Gaz płynny

Dysze do gazu ziemnego dołączone do
zestawu

- Moc przyłączeniowa

7,3 kW

- wymiary

szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm

- waga

49 kg

Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

UVP* 181,- PLN

Frytownica 600, szer. 400, 6L

131306

UVP* 4 471,- PLN

GTIN 4015613309699



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Wymiary kosza
- Kran spustowy tłuszczu
- Lampka kontrolna
- Grzałka
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
6 l
1
szer. 190 x gł. 270 x wys. 120 mm
Tak
Tak
Zainstalowane na stałe
3,3 kW | 230 V | 50 Hz
Gotowe do podłączenia
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
17,8 kg

Frytownica 600, szer. 600, 2x6L

131413

UVP* 7 725,- PLN

GTIN 4015613433264



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Wymiary kosza
- Kran spustowy tłuszczu
- Lampka kontrolna
- Grzałka
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
2
6 l
2
szer. 190 x gł. 270 x wys. 120 mm
Tak
Tak
Zainstalowane na stałe
6,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
29 kg

Frytownica 600, szer. 400, 8L

131415

UVP* 6 172,- PLN

GTIN 4015613433240



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Kran spustowy tłuszczu
- Lampka kontrolna
- Grzałka
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
8 l
1
8 l
szer. 225 x gł. 275 x wys. 100 mm
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
6,3 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
21 kg

Frytownica 600, szer. 600, 2x8L

131425

UVP* 10 018,- PLN

GTIN 4015613433257



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Wymiary kosza 1
- Wymiary kosza 2
- Kran spustowy tłuszczu
- Lampka kontrolna
- Grzałka
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
2
8 l
3 (1 x duża, 2 x mała)
szer. 225 x gł. 275 x wys. 100 mm
szer. 110 x gł. 280 x wys. 100 mm
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
12,6 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
34 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz zapasowy, frytown. 600, 6l

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 270 x wys. 120 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 490 x wys. 203 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613658681

131308

UVP* 266,- PLN

Kosz zapasowy, frytown. 600, 8l, m.

- Wymiary kosza: szer. 110 x gł. 280 x wys. 100 mm
- wymiary: szer. 111 x gł. 505 x wys. 203 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658704

131418

UVP* 274,- PLN

Kosz zap., frytown. 600, 8l, d.

- Wymiary kosza: szer. 225 x gł. 275 x wys. 100 mm
- wymiary: szer. 226 x gł. 495 x wys. 205 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658711

131419

UVP* 300,- PLN



► Pojemnik na fryturę
Filtr frytowniczy
zob. katalog str 145



► Termometr do frytownicy
zob. katalog str 429

Frytownica gaz. 600 szer. 400, 1x8L

1315113

UVP* 7 503,- PLN

GTIN 4015613433028



• Materiał

• Ilość komór



• Pojemność komory

• Ilość koszy



• Wymiary kosza

• Kran spustowy tłuszczu



• Lampka kontrolna

• Rodzaj gazu

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

CNS 18/10

1

8 l

1

szer. 227 x gł. 290 x wys. 120 mm

Tak

Tak

Gaz płynny

Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

6,7 kW

szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm

25 kg

Frytownica gaz. 600 szer. 800, 2x8L

1315213

UVP* 12 533,- PLN

GTIN 4015613433271



• Materiał

• Ilość komór



• Pojemność komory

• Ilość koszy



• Wymiary kosza 1

• Wymiary kosza 2



• Kran spustowy tłuszczu

• Lampka kontrolna

• Rodzaj gazu

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

CNS 18/10

2

8 l

3 (1 x duża, 2 x mała)

szer. 227 x gł. 290 x wys. 120 mm

szer. 115 x gł. 290 x wys. 120 mm

Tak

Tak

Gaz płynny

Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

13,4 kW

szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm

42 kg

Wyposażenie dodatkowe

Zapaszowy kosz, frytown. 600, 8l, m.

- Wymiary kosza: szer. 115 x gł. 290 x wys. 120 mm
- wymiary: szer. 140 x gł. 520 x wys. 241 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613658728

131514

UVP* 233,- PLN

Zapaszowy kosz, frytown. 600, 8l, d.

- Wymiary kosza: szer. 227 x gł. 290 x wys. 120 mm
- wymiary: szer. 228 x gł. 545 x wys. 232 mm
- waga: 0,99 kg
- GTIN: 4015613658735

131515

UVP* 300,- PLN

Płyta grillowa 600 szer. 400 gładka

132115

UVP* 6 986,- PLN

GTIN 4015613547572



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



CNS 18/10
Stal specjalna, chromowana na twardo
Gładkie
szer. 390 x gł. 440 mm
1
3,6 kW | 230 V | 50 Hz
Gotowe do podłączenia
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
29,2 kg

Płyta grillowa 600 szer.600 gładka HV

132125

UVP* 8 428,- PLN

GTIN 4015613547589



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



CNS 18/10
Stal specjalna, chromowana na twardo
Gładkie
szer. 590 x gł. 440 mm
2
Tak
7,2 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
47 kg

Płyta grillowa 600 szer. 600 1/2-1/2

132255

UVP* 7 614,- PLN

GTIN 4015613547596



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



CNS 18/10
Stal specjalna, chromowana na twardo
1/2 gładkie, 1/2 ryflowane
szer. 590 x gł. 440 mm
2
Tak
7,2 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
45 kg

Płyta grillowa gaz.600 szer.400 gładka

1311413

UVP* 7 688,- PLN

GTIN 4015613547602



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Rodzaj gazu



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Stal specjalna, chromowana na twardo
Gładkie
szer. 390 x gł. 440 mm
1
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
4,6 kW
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
33,2 kg

Płyta grillowa gaz.600 szer.600 gładka

1311813

UVP* 9 093,- PLN

GTIN 4015613547619



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Rodzaj gazu



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Stal specjalna, chromowana na twardo
Gładkie
szer. 590 x gł. 440 mm
2
Tak
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
7,6 kW
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
49 kg

Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Średnica: 40 mm
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 50 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613632384



132257

UVP* 218,- PLN

Skrobak uniwersalny

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Aluminium
- Przystosowane do: Płyty stalowe, Ruszty
- Właściwości: Ostrze wymienne
- wymiary: szer. 110 x gł. 210 x wys. 30 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500



529712

UVP* 48,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

- wymiary: szer. 10 x gł. 99 x wys. 1 mm
- waga: 0 kg
- GTIN: 4015613658377



529723

UVP* 11,- PLN



- Materiał
- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Szufłady
Tak
szer. 400 x gł. 550 x wys. 580 mm
21 kg

Podstawa otwarte, 600, szer.400



- Materiał
- Regulowana wysokość nóżek

CNS 18/10
Tak



| | Rodzaj podstawy | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--|------------------|-------------------------------------|---------|---------|-------------|---------------|
| Podstawa otwarte, 600, szer.400, P, StCrNi | Otwarte | szer. 400 x gł. 550 x wys. 580 mm | 13,5 kg | 131924 | 1 535,- PLN | 4015613310138 |
| Podstawa otwarte, 600, szer.600, P, StCrNi | Otwarte | szer. 600 x gł. 550 x wys. 580 mm | 16 kg | 131926 | 1 623,- PLN | 4015613310145 |
| Podstawa otwarte, 600, szer.800, P, StCrNi | Otwarte | szer. 800 x gł. 550 x wys. 580 mm | 19 kg | 131925 | 2 015,- PLN | 4015613548067 |
| Podstawa 600, szer.400, 1Gł, P | Drzwi skrzydłowe | szer. 400 x gł. 550 x wys. 580 mm | 16 kg | 131944 | 2 052,- PLN | 4015613310169 |
| Podstawa 600, szer.600, 1Gł, P | Drzwi skrzydłowe | szer. 600 x gł. 550 x wys. 580 mm | 20 kg | 131946 | 2 348,- PLN | 4015613310176 |
| Podstawa 600, szer.1000, 1Gł, P | Drzwi skrzydłowe | szer. 1 000 x gł. 550 x wys. 580 mm | 29 kg | 131940 | 3 288,- PLN | 4015613310183 |

Wyposażenie dodatkowe

Listwa do łączenia urządzeń

- wymiary: szer. 5 x gł. 530 x wys. 15 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613323787

132060

UVP* 118,- PLN

Seria 650



Seria 650 - Seria urządzeń do profesjonalnej kuchni.

Wyróżnia się optymalnym wykorzystaniem energii, wydajnymi urządzeniami i przyjaznym czyszczeniem. Dzięki budowie modułowej zapewnia łatwość łączenia i elastyczność w zakresie rozmieszczenia. Urządzenia wykonane z całości ze stali chromowo-niklowej 18/10.



▶ urządzenia
wysokość bez kominu 295 mm
wysokość z kominem 485 mm



▶ frytownica elektryczna z
podnoszonym do góry elementem
grzewczym



▶ możliwość tworzenia wielu
kombinacji dzięki modułowemu
wykonaniu



▶ Okap do seria 650
dostępny na zamówienie

Kuchnia gaz. 650, szer.700 4PAL PEI

1151143

UVP* 10 794,- PLN

GTIN 4015613548760



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz



- Płomień pilotowy Tak
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Powietrze obiegowe



- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Wymiary piekarnika szer. 570 x gł. 490 x wys. 295 mm
- Zakres temperatury 110 °C do 280 °C
- W zestawie 1 ruszt

- Moc przyłączeniowa piekarnika 1 blacha do pieczenia
- Rodzaj gazu 4,2 kW | 400 V | 3 NAC
- Rodzaj gazu Gaz płynny (50 mbar)
- Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu

- Moc przyłączeniowa 18 kW
- wymiary szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm
- waga 71,8 kg

Kuchnia gaz. 650 szer.1100 4PAL PG

1151163

UVP* 14 086,- PLN

GTIN 4015613548869



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 6
- Ułożenie pól grzewczych 3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz
- Płomień pilotowy Tak
- Rodzaj piekarnika Gaz
- Wymiary piekarnika szer. 570 x gł. 530 x wys. 295 mm
- Zakres temperatury 140 °C do 280 °C
- Moc przyłączeniowa piekarnika 5 kW
- W zestawie 1 ruszt
1 blacha do pieczenia
- Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
- Rodzaj gazu Gaz płynny (50 mbar)
Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 32 kW
- wymiary szer. 1 100 x gł. 650 x wys. 870 mm
- waga 100 kg

Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, PEI

115058

UVP* 10 203,- PLN

GTIN 4015613548791



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Wielkość pól grzewczych 2 x Ø 220 mm, 2 x Ø 180 mm
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 2,6 kW, x 1,5 kW
- Rodzaj pól grzewczych Elektr.
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Powietrze obiegowe
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Wymiary piekarnika szer. 570 x gł. 490 x wys. 295 mm
- Zakres temperatury 110 °C do 280 °C
- Moc przyłączeniowa piekarnika 4,3 kW
- W zestawie 1 ruszt
1 blacha do pieczenia
- Moc przyłączeniowa 12,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm
- waga 70 kg

Kuchnia el. 650, sz. 700, 4 p., EBO

115059

UVP* 13 050,- PLN

GTIN 4015613548814



• Materiał



• Ilość pól grzewczych

• Wielkość pól grzewczych



• Ułożenie pól grzewczych

• Rodzaj pól grzewczych

• Rodzaj piekarnika

• Funkcje piekarnika

• Norma gastronomiczna

• Wymiary piekarnika

• Zakres temperatury

• Moc przyłączeniowa piekarnika

• W zestawie

• Moc przyłączeniowa

• Przyłącze urządzenia

• wymiary

• waga

CNS 18/10

4

2 x Ø 220 mm, 1 Ø 180 mm, 1 x Ø 145 mm

2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW

Szklano-ceramiczna płyta kuchenna elektryczny

Powietrze obiegowe

1/1 GN

szer. 570 x gł. 490 x wys. 295 mm

110 °C do 280 °C

4,2 kW

1 ruszt

1 blacha do pieczenia

12,2 kW | 400 V | 50/60 Hz

3 NAC

szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm

64 kg

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia seria 650

• wymiary: szer. 530 x gł. 490 x wys. 35 mm

• waga: 2,24 kg

• GTIN: 4015613559339

115805

UVP* 662,- PLN

Ruszt do piekarnika 650

• wymiary: szer. 530 x gł. 490 x wys. 47 mm

• waga: 1,71 kg

• GTIN: 4015613559322

105804

UVP* 362,- PLN


 ▶ Środki czyszczące
zob. katalog str 432

Kuchnia gaz. 650, 2PAL, US

1151023

UVP* 3 509,- PLN

GTIN 4015613548906



• Materiał

• Ilość pól grzewczych



• Ułożenie pól grzewczych

• Rodzaj pól grzewczych



• Płomień pilotowy

• Rodzaj gazu

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

CNS 18/10

2

1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW

Gaz

Tak

Gaz płynny (50 mbar)

Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu

9 kW

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm

17 kg

Kuchnia gaz. 650, 4PAL, US

1151033

UVP* 5 247,- PLN

GTIN 4015613548920



• Materiał

• Ilość pól grzewczych



• Ułożenie pól grzewczych

• Rodzaj pól grzewczych



• Płomień pilotowy

• Rodzaj gazu

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

CNS 18/10

4

2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW

Gaz

Tak

Gaz płynny (50 mbar)

Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) i L (20 mbar) dołączone do zestawu

18 kW

szer. 700 x gł. 650 x wys. 295 mm

32,2 kg

Kuchnia el. 650, szer. 400 2PL, US

115005

UVP* 3 140,- PLN

GTIN 4015613548937



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
2
1 x Ø 220 mm, 1 x Ø 180 mm
1 x 2,6 kW, 1 x 1,5 kW
Elektr.
4,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
17,4 kg

Kuchnia el. 650, szer. 700 4PL, US

115007

UVP* 4 730,- PLN

GTIN 4015613548944



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
4
2 x Ø 220 mm, 2 x 180 mm
2 x 2,6 kW, 2 x 1,5 kW
Elektr.
8,2 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 700 x gł. 650 x wys. 295 mm
30,6 kg

Kuchnia ind. 1PAL 650, szer. 400

115090

UVP* 14 785,- PLN

GTIN 4015613548951



- Materiał
- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Wielkość pól grzewczych
- Wymiary powierzchni szyby
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Szkło
1
Ø 220 mm
szer. 348 x gł. 512 mm
1 x 5 kW
Indukcja
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
24 kg

Kuchnia ind. 2PAL 650, szer. 700

115095

UVP* 26 248,- PLN

GTIN 4015613548968



- Materiał
- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Wielkość pól grzewczych
- Wymiary powierzchni szyby
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Szkło
2
Ø 220 mm
szer. 648 x gł. 512 mm
2 x 5 kW
Indukcja
10 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 700 x gł. 650 x wys. 295 mm
42,6 kg

Patelnia ind. wok 650 szer. 400 5kW

115099

UVP* 16 822,- PLN

GTIN 4015613548975



- Materiał
- Materiał miski
- Średnica miski
- Moc pola/pół grzewczych maks.
- Rodzaj pól grzewczych
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



CNS 18/10
Szkłano-ceramiczna płyta kuchenna
300 mm
5 kW
Indukcja
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
24,2 kg

Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 380mm

- Materiał: Stal
- Wersja spodu: Okrągłe
- Pojemność: 5 l
- Średnica: 360 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 100 mm
- Z uchwytem po przeciwnej stronie: Nie
- Przystosowany do indukcji: Tak
- wymiary: szer. 560 x gł. 360 x wys. 95 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313



A105960

UVP* 433,- PLN

Wok patelnia W360R

- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja spodu: Okrągłe
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 360 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 110 mm
- Właściwości rączki: Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się
- Z uchwytem po przeciwnej stronie: Tak
- Przystosowany do indukcji: Tak
- wymiary: szer. 640 x gł. 360 x wys. 220 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075



105981

UVP* 414,- PLN

Wok patelnia W385R

- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja spodu: Okrągłe
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 385 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 160 mm
- Właściwości rączki: Odporność na wysoką temperaturę
- Z uchwytem po przeciwnej stronie: Nie
- Przystosowany do indukcji: Tak
- wymiary: szer. 645 x gł. 385 x wys. 160 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613668451



A105971

UVP* 255,- PLN

Warnik d makar. 650 szer.600 28L 3K

115138

UVP* 9 238,- PLN

GTIN 4015613549064



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Wymiary komory
- Ilość koszy
- Wymiary kosza
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



CNS 18/10
3
28 l
szer. 490 x gł. 340 x wys. 180 mm
3
szer. 145 x gł. 310 x wys. 125 mm
Z zaworem dopływu wody i odpływu
9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
29 kg

Kosz zap., gotowarka do makar. 650

- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 310 x wys. 125 mm
- wymiary: szer. 145 x gł. 512 x wys. 232 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613658773

158612

UVP* 303,- PLN

Bemar 650, szer. 400, 1/1GN

115111

UVP* 4 430,- PLN

GTIN 4015613548982



- Materiał
- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Kranik spustowy wody
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
1 x 1/1 GN
150 mm
30 °C do 90 °C
Tak
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
Gotowe do podłączenia
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
15 kg

Bemar 650, szer. 600, 1/1GN+ 2x1/4

115112

UVP* 5 617,- PLN

GTIN 4015613548999



- Materiał
- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Kranik spustowy wody
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
1 x 1/1 GN
2 x 1/4 GN
150 mm
30 °C do 90 °C
Tak
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
Gotowe do podłączenia
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
18,6 kg

Grill 650, szer. 400, US

115137

UVP* 7 614,- PLN

GTIN 4015613549002



- Materiał
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
szer. 250 x gł. 420 mm
1
4,08 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
21,8 kg

Grill elektryczny

115141

UVP* 11 164,- PLN

GTIN 4015613632438



- Materiał
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
szer. 540 x gł. 420 mm
2
8,16 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 650 x wys. 295 mm
35 kg

Patelnia el. 650, 12,5L, szer. 400

115245

UVP* 6 468,- PLN

GTIN 4015613549033



- Materiał
- Materiał patelni
- Pojemność
- Wymiary patelni
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



CNS 18/10
Stal szlachetna
12,5 l
szer. 310 x gł. 505 x wys. 100 mm
3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
22,7 kg

Grill lawowy gaz. 650, szer. 400

1151583

UVP* 6 579,- PLN

GTIN 4015613549040



- Materiał
- Ilość powierzchni grillowych
- Wymiary powierzchni grilla
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Ilość stref grzewczych
- W zestawie
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
szer. 330 x gł. 580 mm
Nie
1
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
7 kW
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
36 kg

Grill lawowy gaz. 650, szer. 800

1151593

UVP* 9 204,- PLN

GTIN 4015613549057



- Materiał
- Ilość powierzchni grillowych
- Wymiary powierzchni grilla
- Regulowana wysokość rusztu grillowego
- Ilość stref grzewczych
- W zestawie
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
szer. 660 x gł. 580 mm
Nie
2
Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
14 kW
szer. 800 x gł. 650 x wys. 295 mm
69,2 kg

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt „V” LVG650Snack

- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 325 x gł. 500 mm
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- wymiary: szer. 330 x gł. 580 x wys. 60 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613669946



1151580

UVP* 1 365,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

UVP* 181,- PLN

Płyta grillowa 650 szer. 400 gładka

115108

UVP* 5 691,- PLN

GTIN 4015613549125



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



CNS 18/10
Stal
Gładkie
szer. 396 x gł. 555 mm
1
3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
36 kg

Płyta grillowa 650 szer. 600 gładka

115109

UVP* 7 614,- PLN

GTIN 4015613549132



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



CNS 18/10
Stal
Gładkie
szer. 596 x gł. 555 mm
2
Tak
7,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
51 kg

Płyta grillowa 650 szer. 600 1/2-1/2

115120

UVP* 7 984,- PLN

GTIN 4015613549149



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



CNS 18/10
Stal
1/2 gładkie, 1/2 ryflowane
szer. 596 x gł. 555 mm
2
Tak
7,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
51 kg

Płyta grillowa gaz. 650 szer.400 gładka

1152163

UVP* 5 765,- PLN

GTIN 4015613549156



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Rodzaj gazu



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Stal
Gładkie
szer. 396 x gł. 555 mm
1
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
5 kW
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
38 kg

Płyta grillowa gaz. 650 szer.600 gładka

1152173

UVP* 7 758,- PLN

GTIN 4015613549163



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Rodzaj gazu



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
 Stal
 Gładkie
 szer. 596 x gł. 555 mm
 2
 Tak
 Gaz płynny
 Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
 10 kW
 szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
 54 kg

Płyta grillowa gaz.650 szer.600 1/2

1152093

UVP* 8 058,- PLN

GTIN 4015613549170



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Rodzaj gazu



- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
 Stal
 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane
 szer. 596 x gł. 555 mm
 2
 Tak
 Gaz płynny
 Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
 10 kW
 szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
 54 kg

Wyposażenie dodatkowe

Korek do odpływu tłuszczu owalny

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Termoodporny
- wymiary: szer. 70 x gł. 118 x wys. 90 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613588346


115107

UVP* 462,- PLN

Skrobak uniwersalny

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Aluminium
- Przystosowane do: Płyty stalowe, Ruszty
- Właściwości: Ostrze wymienne
- wymiary: szer. 110 x gł. 210 x wys. 30 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500


529712

UVP* 48,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

- wymiary: szer. 10 x gł. 99 x wys. 1 mm
- waga: 0 kg
- GTIN: 4015613658377


529723

UVP* 11,- PLN

Frytownica 650, szer. 400, 10L

115204

UVP* 5 358,- PLN

GTIN 4015613549071



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Wymiary kosza
- Kran spustowy tłuszczu
- Lampka kontrolna
- Grzałka
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
10 l
1
szer. 163 x gł. 295 x wys. 110 mm
Tak
Nagrzewanie
Możliwość wychylenia
9 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
20,1 kg

Frytownica 650, szer. 600, 2x10L

115205

UVP* 8 945,- PLN

GTIN 4015613549088



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Wymiary kosza
- Kran spustowy tłuszczu
- Lampka kontrolna
- Grzałka
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
2
10 l
2
szer. 163 x gł. 295 x wys. 110 mm
Tak
Nagrzewanie
Możliwość wychylenia
18 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
32 kg

Frytownica gazowa 650, 8L, TG

1152103

UVP* 7 244,- PLN

GTIN 4015613702940



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Wymiary komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Kran spustowy tłuszczu
- Tryb pracy
- Rodzaj zapłonu
- Rodzaj gazu

CNS 18/10
1
8 l
szer. 250 x gł. 530 x wys. 230 mm
1
7,1 l
szer. 190 x gł. 338 x wys. 110 mm
120 °C do 180 °C
Tak
Tak
Gaz
Zapłon Piezo
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
7 kW
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
24,6 kg

Frytownica gazowa 650, 2x8L, TG

1152113

UVP* 11 978,- PLN

GTIN 4015613702957



• Materiał

CNS 18/10



• Ilość komór

2

• Pojemność komory

8 l

• Wymiary komory

szer. 250 x gł. 530 x wys. 230 mm



• Ilość koszy

2

• Pojemność kosza

7,1 l



• Wymiary kosza

szer. 190 x gł. 338 x wys. 110 mm

• Zakres temperatury

120 °C do 180 °C

• Termostat bezpieczeństwa

Tak

• Kran spustowy tłuszczu

Tak

• W zestawie

2 kosze

• Tryb pracy

2 pokrywy

• Rodzaj zapłonu

Gaz

• Rodzaj gazu

Zapłon Piezo

Gaz płynny

Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu

• Moc przyłączeniowa

14 kW

• wymiary

szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm

• waga

42,4 kg

Wyposażenie dodatkowe

Zapasowy kosz, frytown. 650, 8l

- Wymiary kosza: szer. 190 x gł. 338 x wys. 110 mm
- wymiary: szer. 200 x gł. 345 x wys. 235 mm
- waga: 0,97 kg
- GTIN: 4015613665313

158616

UVP* 244,- PLN

Kosz zapasowy, frytown. 650, 10l

- Wymiary kosza: szer. 163 x gł. 295 x wys. 110 mm
- wymiary: szer. 176 x gł. 550 x wys. 233 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613658759

158610

UVP* 362,- PLN



► Pojemnik na fryturę
Filtr frytury
zob. katalog str 145



► Termometr do frytownic
zob. katalog str 429

Ogrzewacz 600, szer.600

115115

UVP* 4 060,- PLN

GTIN 4015613549095



• Materiał

CNS 18/10



• Wielkość komory, format GN

1/1 GN

• Moc przyłączeniowa

2 kW | 230 V | 50/60 Hz



• wymiary

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm

• waga

19,2 kg

Element roboczy 650, szer. 400

115116

UVP* 1 586,- PLN

GTIN 4015613549224



- Materiał
- wymiary
- waga

CNS 18/10
szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
12,8 kg

Element roboczy 650, szer. 400

115113

UVP* 1 734,- PLN

GTIN 4015613549217



- Materiał
- wymiary
- waga

CNS 18/10
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
21 kg

Zlewozmywak 650 szer.600 US

115114

UVP* 3 731,- PLN

GTIN 4015613549200



- Materiał
- Ilość komór
- Wymiary komory
- Armatura do stołów załadowniczych/wyładowczych do zmywarek
- Odpływ wody
- Osłona przeciwbryzgowa
- Właściwości
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
szer. 500 x gł. 400 x wys. 150 mm
Bateria jednocierowa 1/2" do stołów załadowniczych/wyładowczych do zmywarek
1 1/2"
Tak
Z osłoną komory
szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
15,6 kg

Patelnia uniw. 650 szer.400 US PO

115155

UVP* 10 240,- PLN

GTIN 4015613549187



- Materiał
- Materiał misy
- Pojemność
- Wymiary patelni
- Kran spustowy tłuszczu
- Pojemnik na tłuszcz
- Właściwości
- Rodzaj podstawy
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
CNS 18/10
13 l
szer. 320 x gł. 480 x wys. 92,5 mm
Tak
Tak
Zaokrąglona wanna
Otwarte
1 taca 1/1 GN, głębokość 150 mm
4 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 650 x wys. 870 mm
41 kg

Patelnia uniw. 650 szer.600 US

115157

UVP* 12 643,- PLN

GTIN 4015613549194



- Materiał
- Materiał misy
- Pojemność
- Wymiary patelni
- Kran spustowy tłuszczu
- Pojemnik na tłuszcz
- Właściwości
- Rodzaj podstawy
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
CNS 18/10
21 l
szer. 520 x gł. 480 x wys. 92,5 mm
Tak
Tak
Zaokrąglona wanna
Otwarte
1 taca 1/1 GN, głębokość 150 mm
8,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 600 x gł. 650 x wys. 870 mm
45 kg

Podstawa otwarte, 650, szer.400



- Materiał
- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości

CNS 18/10
Otwarte
Tak
560 mm do 660 mm

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--|-------------------------------------|---------|---------|-------------|---------------|
| Podstawa otwarte, 650, szer.400, StCrNi | szer. 400 x gł. 535 x wys. 560 mm | 10 kg | 112020 | 1 402,- PLN | 4015613432847 |
| Podstawa otwarte, 650, szer.600, StCrNi | szer. 600 x gł. 535 x wys. 560 mm | 11,6 kg | 112021 | 1 549,- PLN | 4015613432854 |
| Podstawa otwarte, 650, szer.700, StCrNi | szer. 700 x gł. 535 x wys. 560 mm | 12,4 kg | 112121 | 1 623,- PLN | 4015613550237 |
| Podstawa otwarte, 650, szer.800, StCrNi | szer. 800 x gł. 535 x wys. 560 mm | 17,8 kg | 112022 | 1 842,- PLN | 4015613432861 |
| Podstawa otwarte, 650, szer.1000, StCrNi | szer. 1 000 x gł. 535 x wys. 560 mm | 17,2 kg | 112023 | 2 067,- PLN | 4015613432878 |

Wyposażenie dodatkowe

Listwa łącząca urządzenia 650

- wymiary: szer. 20 x gł. 575 x wys. 8 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613215785

110036

UVP* 181,- PLN

Szuflada 650 B40, zestaw 2-częściowy

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość szuflad: 2
- Z podstawkami z tworzywa sztucznego: Tak
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Wymiary wkładu z tworzywa sztucznego: szer. 325 x gł. 530 x wys. 150 mm
- wymiary: szer. 396 x gł. 570 x wys. 392 mm
- waga: 9,12 kg
- GTIN: 4015613688466

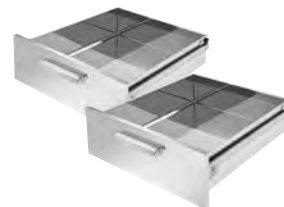


112035

UVP* 2 459,- PLN

Szuflada 650 B60, zestaw 2-częściowy

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość szuflad: 2
- Wymiary wewnętrzne: szer. 528 x gł. 518 x wys. 150 mm
- Z podstawkami z tworzywa sztucznego: Nie
- wymiary: szer. 576 x gł. 596 x wys. 392 mm
- waga: 15 kg
- GTIN: 4015613670867



112033

UVP* 2 951,- PLN

Drzwi 650 szer.350, uniwersalne

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- wymiary: szer. 345 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 2,15 kg
- GTIN: 4015613560014



112027

UVP* 699,- PLN

Drzwi 650 szer.400, uniwersalne

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613559995



112025

UVP* 732,- PLN

Drzwi 650 szer.600, uniwersalne

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- wymiary: szer. 595 x gł. 395 x wys. 45 mm
- waga: 3,5 kg
- GTIN: 4015613560007



112026

UVP* 847,- PLN

Bateria mieszająca, motaż ścienny

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- wymiary: szer. 360 x gł. 525 x wys. 30 mm
- waga: 1,55 kg
- GTIN: 4015613432939



112030

UVP* 351,- PLN

Półka 650, szer.400

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- wymiary: szer. 525 x gł. 660 x wys. 30 mm
- waga: 2,3 kg
- GTIN: 4015613432946



112031

UVP* 425,- PLN

Półka 650, szer.600

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- wymiary: szer. 660 x gł. 527 x wys. 30 mm
- waga: 2,65 kg
- GTIN: 4015613560021



112032

UVP* 499,- PLN

Seria 700



Przemysłana w każdym calu i po prostu nie do zdarcia – seria 700.

Profesjonalna seria z wytrzymałej stali chromowo-niklowej 18/10 to podstawa każdej kuchni gastronomicznej. Dzięki modułowej konstrukcji urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb, gwarantując tym samym niezawodność, wydajność i wygodę dla użytkownika.



▶ optymalna wydajność dzięki palnikom dwukoronowym



▶ panel frontowy z dużymi pokrętkami dla użytkownika



▶ łatwa do czyszczenia: niecka palników z tacą na skapujący tłuszcz, wyjmowana



▶ higieniczne połączenie urządzeń

Kuchnia gaz. 700, szer. 400 2PAL PO

2851021

UVP* 6 172,- PLN

GTIN 4015613484228



• Materiał



• Ilość pól grzewczych

• Ułożenie pól grzewczych

• Rodzaj pól grzewczych

• Palnik gazowy

• Płomień pilotowy

• Rodzaj podstawy

• Regulowana wysokość nóżek

• Regulacja wysokości

• Właściwości

• Rodzaj gazu

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

CNS 18/10

2

1 x 5,5 kW, 1 x 3,6 kW

Gaz

Palnik podwójny

Tak

Otwarte

Tak

850 mm do 900 mm

Ruszty żeliwne

Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz gaz ziemny H (20 mbar)

dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu

9,1 kW

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm

42 kg

Kuchnia gaz. 700, szer.800 4PAL PO

2851041

UVP* 9 238,- PLN

GTIN 4015613484235



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz
- Palnik gazowy Palnik podwójny
- Płomień pilotowy Tak
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Ruszty żeliwne
Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa 18,2 kW
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 71 kg

Kuchnia gaz. 700 szer.1200 6PAL PO

2851061

UVP* 12 976,- PLN

GTIN 4015613484242



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 6
- Ułożenie pól grzewczych 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz
- Palnik gazowy Palnik podwójny
- Płomień pilotowy Tak
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Podzielone nierównomiernie
- Regulacja wysokości Tak
- Właściwości 850 mm do 900 mm
Ruszty żeliwne
Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz
gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa 27,3 kW
- wymiary szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 100 kg

Ruszt nasuwany StCrNi, seria 700

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: 2 pola grzewcze jedno za drugim
- wymiary: szer. 560 x gł. 352 x wys. 40 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613520414



285086

UVP* 636,- PLN



► Środki czyszczące
zob. katalog str 432

Kuchnia gazowa 700, B800, 4FL, EBO

2852441

UVP* 15 010,- PLN

GTIN 4015613696140



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Wielkość pól grzewczych 330 x 270 mm
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz
- Palnik gazowy Palnik podwójny
- Płomień pilotowy Tak
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Powietrze obiegowe
- Materiał komory Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Pojemność piekarnika 58 l
- Wymiary piekarnika szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm
- Ilość par przewodnic 3
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic 90 mm
- Zakres temperatury 100 °C do 300 °C
- Komin Tak
- Moc przyłączeniowa piekarnika 3,65 kW | 400 V | 3 NAC
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Ruszty żeliwne
- Rodzaj gazu Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz gaz ziemny H (20 mbar) dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 18,2 kW
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 950 mm
- waga 112 kg

Kuchnia gaz. 700, szer.800 4PAL PG

2852341

UVP* 15 713,- PLN

GTIN 4015613484259



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz
- Palnik gazowy Palnik podwójny
- Płomień pilotowy Tak
- Rodzaj piekarnika Gaz
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Wymiary piekarnika szer. 650 x gł. 565 x wys. 310 mm
- Zakres temperatury 140 °C do 300 °C
- Moc przyłączeniowa piekarnika 7,5 kW
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Ruszty żeliwne
- Rodzaj gazu Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz gaz ziemny H (20 mbar) dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 25,75 kW
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 112,4 kg

Kuchnia gaz. 700, szer.800 4PAL PEI

2852251W

UVP* 16 970,- PLN

GTIN 4015613580722



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz
- Palnik gazowy Palnik podwójny
- Płomień pilotowy Tak
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna
- Materiał komory Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Wymiary piekarnika szer. 670 x gł. 550 x wys. 320 mm
- Zakres temperatury 100 °C do 300 °C
- Komin Tak
- Moc przyłączeniowa piekarnika 5,4 kW
- Napięcie piekarnika 400 V
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Ruszty żeliwne
Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz
- Rodzaj gazu gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 18,2 kW
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 132,4 kg

Kuchnia gaz. 700 szer.1200 6PAL PG

2852361

UVP* 18 227,- PLN

GTIN 4015613484273



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 6
- Ułożenie pól grzewczych 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz
- Palnik gazowy Palnik podwójny
- Płomień pilotowy Tak
- Rodzaj piekarnika Gaz
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Wymiary piekarnika szer. 650 x gł. 565 x wys. 310 mm
- Zakres temperatury 140 °C do 300 °C
- Moc przyłączeniowa piekarnika 7,5 kW
- Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
- Wymiary podstawy szer. 350 x gł. 600 x wys. 400 mm
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Ruszty żeliwne
Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz
- Rodzaj gazu gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 34,8 kW
- wymiary szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 156 kg

Ruszt nasuwany StCrNi, seria 700

- Materiał: CNS 18/10
- Przystosowane do: 2 pola grzewcze jedno za drugim
- wymiary: szer. 560 x gł. 352 x wys. 40 mm
- waga: 2,5 kg
- GTIN: 4015613520414



285086

UVP* 636,- PLN

Kuchnia gazowa 700, B1200, 6Fl, EBO 1/1

2852491

UVP* 18 852,- PLN

GTIN 4015613697468



| | |
|-------------------------------------|--|
| • Materiał | CNS 18/10 |
| • Ilość pól grzewczych | 6 |
| • Wielkość pól grzewczych | 330 x 270 mm |
| • Ułożenie pól grzewczych | 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW |
| • Rodzaj pól grzewczych | Gaz |
| • Palnik gazowy | Palnik podwójny |
| • Płomień pilotowy | Tak |
| • Rodzaj piekarnika | elektryczny |
| • Funkcje piekarnika | Powietrze obiegowe |
| • Materiał komory | Stal szlachetna |
| • Norma gastronomiczna | 1/1 GN |
| • Pojemność piekarnika | 58 l |
| • Wymiary piekarnika | szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm |
| • Ilość par przewodnic | 3 |
| • Odstęp pomiędzy parami przewodnic | 90 mm |
| • Zakres temperatury | 100 °C do 300 °C |
| • Komin | Tak |
| • Moc przyłączeniowa piekarnika | 3,65 kW 400 V 3 NAC |
| • Rodzaj podstawy | Drzwi skrzydłowe |
| • Wymiary podstawy | szer. 350 x gł. 600 x wys. 400 mm |
| • Regulowana wysokość nóżek | Tak |
| • Regulacja wysokości | 850 mm do 900 mm |
| • Właściwości | Ruszty żeliwne Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz |
| • Rodzaj gazu | gaz ziemny H (20 mbar) dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu |
| • Moc przyłączeniowa | 27,3 kW |
| • wymiary | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| • waga | 145,8 kg |

Kuchnia gaz. 700 szer.1200 6PAL PG

2852261

UVP* 19 592,- PLN

GTIN 4015613484297



| | |
|---------------------------------|--|
| • Materiał | CNS 18/10 |
| • Ilość pól grzewczych | 6 |
| • Ułożenie pól grzewczych | 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW |
| • Rodzaj pól grzewczych | Gaz |
| • Palnik gazowy | Palnik podwójny |
| • Płomień pilotowy | Tak |
| • Rodzaj piekarnika | Gaz |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon Piezo |
| • Wymiary piekarnika | szer. 1050 x gł. 530 x wys. 300 mm |
| • Zakres temperatury | 140 °C do 300 °C |
| • Moc przyłączeniowa piekarnika | 13 kW |
| • Regulowana wysokość nóżek | Tak |
| • Regulacja wysokości | 850 mm do 900 mm |
| • Właściwości | Ruszty żeliwne Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz |
| • Rodzaj gazu | gaz ziemny H (20 mbar) dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu |
| • Moc przyłączeniowa | 40,3 kW |
| • wymiary | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| • waga | 186 kg |

Kuchnia ceramiczna 700, 2 pola, PO

287410

UVP* 7 799,- PLN

GTIN 4015613484358



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 2
- Wielkość pól grzewczych 2 x Ø 210 mm
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 2,3 kW
- Rodzaj pól grzewczych Szklano-ceramiczna płyta kuchenna SCHOTT CERAN®
- Materiał powierzchni grzewczej
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa 4,6 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 32,6 kg

Kuchnia ceramiczna 700, 4 pola, PO

287420

UVP* 12 015,- PLN

GTIN 4015613484365



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Wielkość pól grzewczych 4 x Ø 210 mm
- Ułożenie pól grzewczych 4 x 2,3 kW
- Rodzaj pól grzewczych Szklano-ceramiczna płyta kuchenna SCHOTT CERAN®
- Materiał powierzchni grzewczej
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa 9,2 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 50 kg

Kuchnia elektryczna 700, 4 Felder, EBO

287431

UVP* 18 301,- PLN

GTIN 4015613697475



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Wielkość pól grzewczych 4 x Ø 210 mm
- Ułożenie pól grzewczych 4 x 2,3 kW
- Rodzaj pól grzewczych Szklano-ceramiczna płyta kuchenna SCHOTT CERAN®
- Materiał powierzchni grzewczej
- Wymiary powierzchni szyby szer. 745 x gł. 550 mm
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Powietrze obiegowe
- Materiał komory Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Pojemność piekarnika 58 l
- Wymiary piekarnika szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm
- Ilość par przewodnic 3
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic 90 mm
- Zakres temperatury 100 °C do 300 °C
- Komin Tak
- Moc przyłączeniowa piekarnika 3,6 kW
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa 12,85 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 83,2 kg

Kuchnia el. 700, szer. 400 2PL, PO

286102

UVP* 4 915,- PLN

GTIN 4015613484303



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
2
Ø 220 mm
2 x 2,6 kW
Elektr.
Otwarte
Tak
850 mm do 900 mm
Z kwadratowymi płytami grzewczymi
5,2 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
36 kg

Kuchnia el. 700, szer. 800 4PL, PO

286104

UVP* 7 019,- PLN

GTIN 4015613484310



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
4
Ø 220 mm
4 x 2,6 kW
Elektr.
Otwarte
Tak
850 mm do 900 mm
Z kwadratowymi płytami grzewczymi
10,4 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
50 kg

Kuchnia el. 700, szer. 1200 6PL, PO

286106

UVP* 9 130,- PLN

GTIN 4015613484327



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
6
Ø 220 mm
6 x 2,6 kW
Elektr.
Otwarte
Podzielone nierównomiernie
Tak
850 mm do 900 mm
Z kwadratowymi płytami grzewczymi
15,6 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
75 kg

Kuchnia elektryczna 700, B800, 4PL, EBO

286225

UVP* 13 716,- PLN

GTIN 4015613697482



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Wielkość pól grzewczych 4 x Ø 220 mm
- Ułożenie pól grzewczych 4 x 2,6 kW
- Rodzaj pól grzewczych Elektr.
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Powietrze obiegowe
- Materiał komory Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Pojemność piekarnika 58 l
- Wymiary piekarnika szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm
- Ilość par przewodnic 3
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic 90 mm
- Zakres temperatury 100 °C do 300 °C
- Komin Tak
- Moc przyłączeniowa piekarnika 3,65 kW
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa 14,05 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 89,4 kg

Kuchnia el. 700, szer. 800 4PL, PEI

286234W

UVP* 13 346,- PLN

GTIN 4015613580715



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Ułożenie pól grzewczych 4 x 2,6 kW
- Wielkość pól grzewczych Ø 220 mm
- Rodzaj pól grzewczych Elektr.
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna
- Materiał komory Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Wymiary piekarnika szer. 535 x gł. 675 x wys. 265 mm
- Zakres temperatury 100 °C do 300 °C
- Komin Tak
- Moc przyłączeniowa piekarnika 5,4 kW
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Dostępność na zamówienie Z kwadratowymi płytami grzewczymi
- Moc przyłączeniowa 15,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 106 kg

Kuchnia elektryczna 700, B1200, 6PI, EBO

286247

UVP* 15 602,- PLN

GTIN 4015613697499



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 6
- Wielkość pól grzewczych 6 x Ø 220 mm
- Ułożenie pól grzewczych 6 x 2,6 kW
- Rodzaj pól grzewczych Elektr.
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Powietrze obiegowe
- Materiał komory Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Pojemność piekarnika 58 l
- Wymiary piekarnika szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm
- Ilość par przewodnic 3
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic 90 mm
- Zakres temperatury 100 °C do 300 °C
- Komin Tak
- Moc przyłączeniowa piekarnika 3,65 kW
- Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
- Wymiary podstawy szer. 350 x gł. 600 x wys. 400 mm
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa 19,25 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 112,8 kg

Kuch.el. 700, sz.800, 4p, piek.el.

286326

UVP* 16 711,- PLN

GTIN 4015613697505



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Wielkość pól grzewczych 4 x 220 x 220 mm
- Ułożenie pól grzewczych 4 x 2,6 kW
- Rodzaj pól grzewczych Elektr.
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Powietrze obiegowe
- Materiał komory Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Pojemność piekarnika 58 l
- Wymiary piekarnika szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm
- Ilość par przewodnic 3
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic 90 mm
- Zakres temperatury 100 °C do 300 °C
- Komin Tak
- Moc przyłączeniowa piekarnika 3,6 kW
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Kwadratowe płyty grzewcze
- Moc przyłączeniowa 14,05 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 100,6 kg



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 6
- Wielkość pól grzewczych 6 x 220 x 220 mm
- Ułożenie pól grzewczych 6 x 2,6 kW
- Rodzaj pól grzewczych Elektr.
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Powietrze obiegowe
- Materiał komory Stal szlachetna
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Pojemność piekarnika 58 l
- Wymiary piekarnika szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm
- Ilość par przewodnic 3
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic 90 mm
- Zakres temperatury 100 °C do 300 °C
- Komin Tak
- Moc przyłączeniowa piekarnika 3,65 kW
- Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
- Wymiary podstawy szer. 350 x gł. 600 x wys. 400 mm
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Kwadratowe płyty grzewcze
- Moc przyłączeniowa 19,25 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 128,8 kg

Element roboczy 700, szer. 400, PO

284804

UVP* 4 175,- PLN

GTIN 4015613484716



- Materiał CNS 18/10
- Ilość szuflad 1
- Wymiary szuflady szer. 338 x gł. 520 x wys. 100 mm
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- wymiary szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 32,6 kg

Element roboczy 700, szer. 800, PO

284007

UVP* 4 878,- PLN

GTIN 4015613484709



- Materiał CNS 18/10
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 37 kg

Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1

286411

UVP* 25 879,- PLN

GTIN 4015613690032



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 2
- Wielkość pól grzewczych Ø 220 mm
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 5 kW
- Rodzaj pól grzewczych Indukcja
- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Ilość stopni mocy 9
- Detekcja garnka Tak
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Wymiary podstawy szer. 370 x gł. 490 x wys. 405 mm
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Stopień ochrony IPX4
- Właściwości filtr tłuszczowy poniżej pól grzewczych
- Moc przyłączeniowa 10 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 35,6 kg

Kuchnia indukcyjna 700 4FLOU-1

286421

UVP* 45 848,- PLN

GTIN 4015613696096



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Wielkość pól grzewczych Ø 220 mm
- Ułożenie pól grzewczych 4 x 5 kW
- Rodzaj pól grzewczych Indukcja
- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Ilość stopni mocy 9
- Detekcja garnka Tak
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Wymiary podstawy szer. 745 x gł. 490 x wys. 405 mm
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Stopień ochrony IPX4
- Właściwości filtr tłuszczowy poniżej pól grzewczych
- Moc przyłączeniowa 20 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 52,4 kg

Patelnia uniw. 700 szer.400 US PO

286710

UVP* 14 785,- PLN

GTIN 4015613488233



- Materiał CNS 18/10
- Materiał miski CNS 18/10
- Pojemność 12 l
- Wymiary patelni szer. 300 x gł. 505 x wys. 110 mm
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- Lampka kontrolna Wł./wyl.
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Zaokrąglona wanna
- W zestawie 1 zatyczka zamykająca
- Moc przyłączeniowa 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 52 kg



- Materiał
- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Kranik spustowy wody
- Kranik doprowadzający wodę
- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
1 x 1/1 GN
150 mm
30 °C do 90 °C
Tak
Tak
Otwarte
Tak
850 mm do 900 mm
Pojemniki GN
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
33 kg



- Materiał
- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Kranik spustowy wody
- Kranik doprowadzający wodę
- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
1 x 2/1 GN
150 mm
30 °C do 90 °C
Tak
Tak
Otwarte
Tak
850 mm do 900 mm
Pojemniki GN
2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
39 kg

Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

- wymiary: szer. 330 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601

UVP* 26,- PLN

Mostek pośredni, 325mm

- wymiary: szer. 530 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602

UVP* 30,- PLN

Płyta grillowa 700, szer400,gładką

286506

UVP* 9 019,- PLN

GTIN 4015613610962



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Termostat bezpieczeństwa
- Lampka kontrolna



- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Stal
Gładkie
szer. 320 x gł. 445 mm
1
Tak
Nagrzewanie
Wł./wyl.
Otwarte
Tak
850 mm do 900 mm
5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
44,2 kg

Płyta grillowa 700, szer400,ryflowaną

286507

UVP* 9 315,- PLN

GTIN 4015613610979



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Termostat bezpieczeństwa
- Lampka kontrolna



- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Stal
Ryflowane
szer. 320 x gł. 445 mm
1
Tak
Nagrzewanie
Wł./wyl.
Otwarte
Tak
850 mm do 900 mm
5 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
46 kg

Płyta grillowa 700, szer800, gładką

286508

UVP* 13 013,- PLN

GTIN 4015613610993



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Termostat bezpieczeństwa
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Lampka kontrolna



- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Stal
Gładkie
szer. 720 x gł. 445 mm
2
Tak
Tak
Nagrzewanie
Wł./wyl.
Otwarte
Tak
850 mm do 900 mm
10 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
70,8 kg

Płyta grillowa 700, szer. 800, 1/2-1/2, OP

286509

UVP* 13 305,- PLN

GTIN 4015613611013



- Materiał CNS 18/10
- Wersja powierzchni do smażenia 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane
- Materiał powierzchni do smażenia Stal
- Wymiary powierzchni pieczenia szer. 720 x gł. 445 mm
- Ilość stref grzewczych 2
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Lampka kontrolna Nagrzewanie Wł./wyl.
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Moc przyłączeniowa 10 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 72 kg

Płyta grillowa 700 gaz, sz800, gładką, OP

2855061

UVP* 8 650,- PLN

GTIN 4015613610948



- Materiał CNS 18/10
- Materiał powierzchni do smażenia Stal
- Wersja powierzchni do smażenia Gładkie
- Wymiary powierzchni pieczenia szer. 320 x gł. 445 mm
- Ilość stref grzewczych 1
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Tryb pracy Gaz
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Rodzaj gazu Gaz ziemny H
- Moc przyłączeniowa 7 kW
- wymiary szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 46,6 kg

Płyta grillowa 700 gaz, sz800, ryflowaną, OP

2855071

UVP* 8 945,- PLN

GTIN 4015613610955



- Materiał CNS 18/10
- Materiał powierzchni do smażenia Stal
- Wersja powierzchni do smażenia Ryflowane
- Wymiary powierzchni pieczenia szer. 320 x gł. 445 mm
- Ilość stref grzewczych 1
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Tryb pracy Gaz
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Rodzaj gazu Gaz ziemny H
- Moc przyłączeniowa 7 kW
- wymiary szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 44,6 kg

Płyta grillowa 700 gaz, sz800, gładką, OP

2855081

UVP* 12 680,- PLN

GTIN 4015613610986



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia

CNS 18/10

Stal



- Wersja powierzchni do smażenia

Gładkie



- Wymiary powierzchni pieczenia

szer. 720 x gł. 445 mm

- Ilość stref grzewczych

2

- Strefy grzewcze osobno regulowane

Tak

- Termostat bezpieczeństwa

Tak

- Rodzaj podstawy

Otwarte

- Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm

- Tryb pracy

Gaz

- Rodzaj zapłonu

Zapłon Piezo

- Rodzaj gazu

Gaz ziemny H

Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

- Moc przyłączeniowa

14 kW

- wymiary

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

- waga

77,2 kg

Płyta grillowa 700 gaz, sz800, 1/2-1/2, OP

2855051

UVP* 12 902,- PLN

GTIN 4015613611006



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia

CNS 18/10

Stal



- Wersja powierzchni do smażenia

1/2 gładkie, 1/2 ryflowane



- Wymiary powierzchni pieczenia

szer. 720 x gł. 445 mm

- Ilość stref grzewczych

2

- Strefy grzewcze osobno regulowane

Tak

- Termostat bezpieczeństwa

Tak

- Rodzaj podstawy

Otwarte

- Regulowana wysokość nóżek

Tak

- Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm

- Tryb pracy

Gaz

- Rodzaj zapłonu

Zapłon Piezo

- Rodzaj gazu

Gaz ziemny H

Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

- Moc przyłączeniowa

14 kW

- wymiary

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

- waga

76,9 kg

Wyposażenie dodatkowe

Korek zamykający

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 60 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613626802


286099

UVP* 285,- PLN

Osłona p. rozbr. seria 700, 400 mm

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 354 x gł. 470 x wys. 120 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613638263


285071

UVP* 281,- PLN

Osłona p. rozbr. seria 700, 800mm

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 777 x gł. 555 x wys. 125 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613638270


285076

UVP* 329,- PLN

Skrobak uniwersalny

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Aluminium
- Przystosowane do: Płyty stalowe, Ruszty
- Właściwości: Ostrze wymienne
- wymiary: szer. 110 x gł. 210 x wys. 30 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613605500

529712

UVP* 48,- PLN

Ostrze zapas. do skrobaka

- wymiary: szer. 10 x gł. 99 x wys. 1 mm
- waga: 0 kg
- GTIN: 4015613658377

529723

UVP* 11,- PLN

Frytownica 700, szer. 400, 23L

286917

UVP* 9 389,- PLN

GTIN 4015613486208



- Materiał CNS 18/10
- Ilość komór 1
- Pojemność komory 23 l
- Ilość koszy 2
- Wymiary kosza szer. 120 x gł. 286 x wys. 110 mm
- Zakres temperatury 100 °C do 190 °C
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- Lampka kontrolna Nagrzewanie
- Rodzaj podstawy Wł./wytł. Drzwi skrzydłowe
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Komora z dużą strefą zimną
- Moc przyłączeniowa 15 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 39,6 kg

Frytownica 700, szer. 400, 2x9L

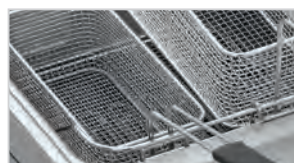
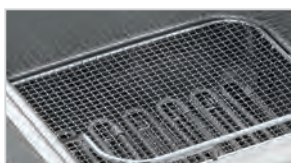
286925

UVP* 13 161,- PLN

GTIN 4015613486222



- Materiał CNS 18/10
- Ilość komór 2
- Pojemność komory 9 l
- Ilość koszy 2
- Wymiary kosza szer. 120 x gł. 268 x wys. 110 mm
- Zakres temperatury 100 °C do 190 °C
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- Strefa zimna Tak
- Lampka kontrolna Nagrzewanie
- Rodzaj podstawy Wł./wytł. Drzwi skrzydłowe
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Komora z dużą strefą zimną
- Moc przyłączeniowa 15 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 41,8 kg



Frytownica 700, szer. 800, 2x23L

286922

UVP* 15 894,- PLN

GTIN 4015613486215



• Materiał



• Ilość komór



• Pojemność komory

• Ilość koszy



• Wymiary kosza 1

• Wymiary kosza 2

• Zakres temperatury

• Termostat bezpieczeństwa

• Kran spustowy tłuszczu

• Pojemnik na tłuszcz

• Strefa zimna

• Lampka kontrolna

• Rodzaj podstawy

• Regulowana wysokość nóżek

• Regulacja wysokości

• Właściwości

• Moc przyłączeniowa

• Przyłącze urządzenia

• wymiary

• waga

CNS 18/10

2

23 l

3 (1 x duża, 2 x mała)

szer. 260 x gł. 265 x wys. 110 mm

szer. 120 x gł. 268 x wys. 110 mm

100 °C do 190 °C

Tak

Tak

Tak

Tak

Nagrzewanie

Wł./wyl.

Drzwi skrzydłowe

Tak

850 mm do 900 mm

Komora z dużą strefą zimną

30 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

74,5 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz 7L

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary kosza: szer. 120 x gł. 268 x wys. 110 mm
- wymiary: szer. 125 x gł. 526 x wys. 235 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613671093

286995

UVP* 263,- PLN

Kosz do frytownic 700, 23L

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary kosza: szer. 260 x gł. 265 x wys. 110 mm
- wymiary: szer. 260 x gł. 530 x wys. 245 mm
- waga: 1,05 kg
- GTIN: 4015613488264

286998

UVP* 337,- PLN

Podgrzewacz do frytek 700

286628

UVP* 6 505,- PLN

GTIN 4015613701400



• Materiał



• Wielkość komory, format GN



• Głębokość komory

• Źródło ciepła

• Lampka kontrolna

• Rodzaj podstawy

• Wymiary podstawy

• Regulowana wysokość nóżek

• Regulacja wysokości

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

CNS 18/10

1/1 GN

150 mm

Promiennik grzewczy ceramiczny

Nagrzewanie

Otwarte

szer. 350 x gł. 390 x wys. 610 mm

Tak

850 mm do 900 mm

0,75 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm

28,4 kg

Frytownica gaz. 700 szer. 400, 23L

2859171

UVP* 10 347,- PLN

GTIN 4015613484556



- Materiał CNS 18/10
 - Ilość komór 1
 - Pojemność komory 23 l
 - Tryb pracy Gaz
 - Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
 - Ilość koszy 2
 - Wymiary kosza szer. 120 x gł. 268 x wys. 110 mm
 - Zakres temperatury 100 °C do 190 °C
 - Termostat bezpieczeństwa Tak
 - Kran spustowy tłuszczu Tak
 - Pojemnik na tłuszczu Tak
 - Strefa zimna Tak
 - Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
 - Regulowana wysokość nóżek Tak
 - Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
 - Właściwości Komora z dużą strefą zimną
 - Rodzaj gazu Gaz ziemny H
- Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- wymiary
 - waga 52,2 kg

Frytownica gaz. 700 szer. 400, 2x7L

2859251

UVP* 13 013,- PLN

GTIN 4015613486185



- Materiał CNS 18/10
 - Ilość komór 2
 - Pojemność komory 7 l
 - Tryb pracy Gaz
 - Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
 - Ilość koszy 2
 - Wymiary kosza szer. 120 x gł. 268 x wys. 110 mm
 - Zakres temperatury 100 °C do 190 °C
 - Termostat bezpieczeństwa Tak
 - Kran spustowy tłuszczu Tak
 - Pojemnik na tłuszczu Tak
 - Strefa zimna Tak
 - Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
 - Regulowana wysokość nóżek Tak
 - Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
 - Właściwości Komora z dużą strefą zimną
 - Rodzaj gazu Gaz ziemny H
- Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- wymiary
 - waga 52,9 kg





- Materiał CNS 18/10
- Ilość komór 2
- Pojemność komory 23 l
- Tryb pracy Gaz
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Ilość koszy 3 (1 x duża, 2 x mała)
- Wymiary kosza 1 szer. 260 x gł. 265 x wys. 110 mm
- Wymiary kosza 2 szer. 120 x gł. 268 x wys. 110 mm
- Zakres temperatury 100 °C do 190 °C
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- Strefa zimna Tak
- Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Komora z dużą strefą zimną
- Rodzaj gazu Gaz ziemny H
- Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 30 kW
- Ważna wskazówka Instalacja dozwolona tylko z kominem odprowadzającym spaliny
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 92 kg

Wyposażenie dodatkowe

komin do odprowadzania spalin do komina

- wymiary: szer. 295 x gł. 70 x wys. 940 mm
- waga: 12,6 kg
- GTIN: 4015613486680

285062

UVP* 1 402,- PLN

Komin do odprowadzania spalin do okapu

- wymiary: szer. 300 x gł. 65 x wys. 995 mm
- waga: 9,85 kg
- GTIN: 4015613489124

2952720

UVP* 732,- PLN

Kosz 7L

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary kosza: szer. 120 x gł. 268 x wys. 110 mm
- wymiary: szer. 125 x gł. 526 x wys. 235 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613671093

286995

UVP* 263,- PLN

Kosz do frytownic 700, 23L

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary kosza: szer. 260 x gł. 265 x wys. 110 mm
- wymiary: szer. 260 x gł. 530 x wys. 245 mm
- waga: 1,05 kg
- GTIN: 4015613488264

286998

UVP* 337,- PLN



► Pojemnik na fryturę
Filtr frytury
zob. katalog str 145



► Termometr do frytownic
zob. katalog str 429

Warnik do makaronu 700 szer.400 24L

286305

UVP* 9 685,- PLN

GTIN 4015613484594



• Materiał

CNS 18/10



• Ilość komór

1



• Wielkość komory, format GN

2/3 GN



• Pojemność komory

24 l



• Rodzaj podstawy

Drzwi skrzydłowe

• Regulowana wysokość nóżek

Tak



• Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm

• Właściwości

Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu

• Nie wchodzi w zakres dostawy

Kosze

• Moc przyłączeniowa

7 kW | 400 V | 50 Hz

• Przyłącze urządzenia

3 NAC

• wymiary

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm

• waga

39,7 kg

Warnik do makar. 700 szer.800 2x24L

286310

UVP* 15 306,- PLN

GTIN 4015613484600



• Materiał

CNS 18/10



• Ilość komór

2



• Wielkość komory, format GN

2/3 GN



• Pojemność komory

24 l



• Rodzaj podstawy

Drzwi skrzydłowe

• Regulowana wysokość nóżek

Tak



• Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm

• Właściwości

Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu

• Nie wchodzi w zakres dostawy

Kosze

• Moc przyłączeniowa

14 kW | 400 V | 50 Hz

• Przyłącze urządzenia

3 NAC

• wymiary

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

• waga

66,2 kg



Warnik do makaronu 700 szer.400 24L

2853051

UVP* 9 977,- PLN

GTIN 4015613484563



- Materiał
- Ilość komór

CNS 18/10

1



- Wielkość komory, format GN
- Pojemność komory

2/3 GN

24 l



- Tryb pracy

Gaz



- Rodzaj zapłonu

Zapłon Piezo

- Rodzaj podstawy

Drzwi skrzydłowe

- Regulowana wysokość nóżek

Tak

- Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm

- Właściwości

Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu

- Nie wchodzi w zakres dostawy

Kosze

- Rodzaj gazu

Gaz ziemny H

Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu

ziemnego L dołączone do zestawu

- Moc przyłączeniowa

8,7 kW

- wymiary

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm

- waga

45 kg

Warnik do makar. 700 szer.800 2x24L

2853101

UVP* 16 264,- PLN

GTIN 4015613484587



- Materiał
- Ilość komór

CNS 18/10

2



- Wielkość komory, format GN
- Pojemność komory

2/3 GN

24 l



- Tryb pracy

Gaz



- Rodzaj zapłonu

Zapłon Piezo

- Rodzaj podstawy

Drzwi skrzydłowe

- Regulowana wysokość nóżek

Tak

- Regulacja wysokości

850 mm do 900 mm

- Właściwości

Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu

- Nie wchodzi w zakres dostawy

Kosze

- Rodzaj gazu

Gaz ziemny H

Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu

ziemnego L dołączone do zestawu

- Moc przyłączeniowa

17,4 kW

- wymiary

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

- waga

75 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz na makaron 700, 1/3GN długi

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 275 x wys. 200 mm
- wymiary: szer. 145 x gł. 510 x wys. 330 mm
- waga: 1,16 kg
- GTIN: 4015613490489



284123

UVP* 610,- PLN

Kosz na makaron 700, 1/3GN

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 275 x gł. 145 x wys. 200 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 335 x wys. 340 mm
- waga: 1,16 kg
- GTIN: 4015613490465



284113

UVP* 610,- PLN

Kosz na makaron 700, 1/6GN

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Norma gastronomiczna: 1/6 GN
- Wymiary kosza: szer. 125 x gł. 125 x wys. 200 mm
- wymiary: szer. 130 x gł. 160 x wys. 345 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613490472



284116

UVP* 422,- PLN

Lawa-grill gazowy 700VR G90

2856211

UVP* 10 347,- PLN

GTIN 4015613702964



- Materiał Stal szlachetna
- Rodzaj rusztu grillowego Ruszt V (do mięsa)
- Ilość powierzchni grillowych 1
- Wymiary powierzchni grilla szer. 350 x gł. 530 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego Tak
- Ilość stref grzewczych 1
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Wymiary podstawy szer. 375 x gł. 600 x wys. 370 mm
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- właściwości Osłona przeciwbryzgowa
- 1 pojemnik na tłuszcz, wyjmowane
- 1 Szuflada na okruchy, wyjmowana
- 4,5 kg
- wsad kamieni lawowych Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia (5 kg)
- W zestawie
- Rodzaj gazu Gaz ziemny H
- Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
- 9 kW
- szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
- 54 kg
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Ruszt okrągły do ryb

- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt okrągły (do ryb)
- wymiary: szer. 392 x gł. 530 x wys. 150 mm
- waga: 5,2 kg
- GTIN: 4015613670058

285093

UVP* 958,- PLN

Lawa-grill gazowy 700VR G180

2856311

UVP* 13 383,- PLN

GTIN 4015613714134



- Materiał Stal szlachetna
- Rodzaj rusztu grillowego Ruszt V (do mięsa)
- Ilość powierzchni grillowych 1
- Wymiary powierzchni grilla szer. 750 x gł. 530 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego Tak
- Ilość stref grzewczych 1
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Wymiary podstawy szer. 750 x gł. 600 x wys. 370 mm
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- właściwości Osłona przeciwbryzgowa
- 1 pojemnik na tłuszcz, wyjmowane
- 2 szuflady na okruchy, wyjmowane
- 9 kg
- wsad kamieni lawowych Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia (10 kg)
- W zestawie
- Rodzaj gazu Gaz ziemny H
- Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
- 18 kW
- szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- 65 kg
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Wyposażenie dodatkowe

Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

UVP* 181,- PLN

Patelnia uchylna 700 E50LHK



- Materiał
- Materiał misy



- Pojemność



- Szerokość misy
- Głębokość misy
- Zakres temperatury
- Kranik doprowadzający wodę
- Lampka kontrolna

- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

CNS 18/10
 Stal szlachetna
 Dno Duplex
 50 l
 655 mm
 385 mm
 50 °C do 300 °C
 Tak
 Nagrzewanie
 Wł./wył.
 Tak
 850 mm do 900 mm
 Pokrywa uchylna
 3 NAC
 szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Mechanizm przechyłowy | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---------------------------------------|--------------------------|----------|---------------|--------------|---------------|
| Patelnia uchylna 700 E50LHK | Ręcznie | 10 kW 400 V 50 Hz | 110,8 kg | 286680 | 21 630,- PLN | 4015613611334 |
| Patelnia uchylna 700 E50LEK | Napęd za pomocą silnika elektrycznego | 10,25 kW 400 V 50 Hz | 118,2 kg | 286610 | 22 073,- PLN | 4015613611358 |

Patelnia uchylna 700 G50LHK



- Materiał
- Materiał misy



- Pojemność



- Głębokość misy
- Szerokość misy
- Zakres temperatury
- Kranik doprowadzający wodę
- Lampka kontrolna

- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Rodzaj gazu

- Moc przyłączeniowa gazu
- wymiary

CNS 18/10
 Stal szlachetna
 Dno Duplex
 50 l
 385 mm
 655 mm
 50 °C do 300 °C
 Tak
 Nagrzewanie
 Wł./wył.
 Tak
 850 mm do 900 mm
 Pokrywa uchylna
 Gaz ziemny H
 Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
 12,5 kW
 szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Mechanizm przechyłowy | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---------------------------------------|-------------------------|--------|----------------|--------------|---------------|
| Patelnia uchylna 700 G50LHK | Ręcznie | 0,05 kW 230 V 50 Hz | 130 kg | 2856801 | 22 550,- PLN | 4015613611341 |
| Patelnia uchylna 700 G50LEK | Napęd za pomocą silnika elektrycznego | 0,25 kW 230 V 50 Hz | 125 kg | 2856011 | 23 290,- PLN | 4015613611365 |

Kocioł warzelny el., 700, grz.

286811

UVP* 27 177,- PLN

GTIN 4015613577869



- Materiał CNS 18/10
- Materiał kotła CNS 18/10
- Pojemność 55 l
- Pojemność użytkowa 50 l
- Wymiary kotła Ø 400 mm | Wysokość: 450 mm
- Rodzaj ogrzewania Pośrednio
- Regulacja temperatury 2 stopnie
- Przyłącze wody 1/2"
- Kranik spustowy Tak
- Lampka kontrolna Nagrzewanie Wł./wyl.
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Automatykzna kontrola poziomu napelnienia
- Moc przyłączeniowa 9 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 95 kg

Kocioł warzelny gaz. 700, grz.

2858021

UVP* 28 656,- PLN

GTIN 4015613585239



- Materiał CNS 18/10
- Materiał kotła CNS 18/10
- Pojemność 55 l
- Pojemność użytkowa 50 l
- Wymiary kotła Ø 400 mm | Wysokość: 450 mm
- Rodzaj ogrzewania Pośrednio
- Regulacja temperatury 2 stopnie
- Przyłącze wody 1/2"
- Kranik spustowy Tak
- Lampka kontrolna Nagrzewanie Wł./wyl.
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Automatykzna kontrola poziomu napelnienia
- Rodzaj gazu Gaz ziemny H
- Moc przyłączeniowa 15,5 kW
- Ważna wskazówka Komin odprowadzający spaliny wymagany tylko w przypadku, gdy urządzenie nie stoi pod okapem kuchennym
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 92 kg

Wyciąg KOM

- wymiary: szer. 544 x gł. 185 x wys. 1 120 mm
- waga: 21,4 kg
- GTIN: 4015613486666



285060

UVP* 2 141,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Płyta grillowa 700-R

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Ryflowane
- Z wyżłobieniem odciekowym: Tak
- wymiary: szer. 575 x gł. 375 x wys. 38 mm
- waga: 24,1 kg
- GTIN: 4015613486635



285080

UVP* 869,- PLN

Płyta do smażenia 700-G

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- Z wyżłobieniem odciekowym: Tak
- wymiary: szer. 575 x gł. 375 x wys. 38 mm
- waga: 22,3 kg
- GTIN: 4015613486642



285083

UVP* 869,- PLN

Pierścień pod mały garnek 700

- wymiary: szer. 375 x gł. 575 x wys. 38 mm
- waga: 0,25 kg
- GTIN: 4015613486659



285085

UVP* 107,- PLN

Drzwi 700 40/80LR

- Materiał: CNS 18/10
- Zawias drzwi: Lewo / prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- wymiary: szer. 395 x gł. 80 x wys. 460 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613486604



285050

UVP* 832,- PLN

Szuflady 700, szer.350, 2 sztuki

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość szuflad: 2
- Z podstawkami z tworzywa sztucznego: Nie
- wymiary: szer. 395 x gł. 660 x wys. 455 mm
- waga: 17 kg
- GTIN: 4015613530642



284401

UVP* 4 138,- PLN

Kółka skretne 4S700

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Powlekane gumą
- Kółka skretne: 4 kółka skretne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 100 mm
- Nośność maks., na: 100 kg
- wymiary: szer. 85 x gł. 170 x wys. 121 mm
- waga: 2,91 kg
- GTIN: 4015613665986



285088

UVP* 773,- PLN

Grzałka do szafki grzejnej na tal.

- Materiał: CNS 18/10
- Moc przyłączeniowa: 2 kW
- Napięcie: 230 V
- wymiary: szer. 95 x gł. 280 x wys. 310 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613486758



296065

UVP* 2 311,- PLN

Seria 900



Solidne wykonanie z wysokiej jakości stali szlachetnej CrNiSi 18/10 sprawia, że seria 900 to idealny wybór dla nowoczesnej i profesjonalnej kuchni o wysokich standardach. Najwyższa jakość, wszechstronność i wysoka wydajność.

4-paln.kuchnia gazowa, PO

2951131

UVP* 11 275,- PLN

GTIN 4015613682099



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Ułożenie pól grzewczych 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz
- Palnik gazowy Palnik podwójny
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Właściwości Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz gaz ziemny H (20 mbar) dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa 24,5 kW
- wymiary szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 95 kg

6-paln.kuchnia gazowa, PO

2951121

UVP* 15 787,- PLN

GTIN 4015613682105



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 6
- Ułożenie pól grzewczych 1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz
- Palnik gazowy Palnik podwójny
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Właściwości Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz gaz ziemny H (20 mbar) dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa 37,5 kW
- wymiary szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 137,1 kg



- Materiał
 - Ilość pól grzewczych
 - Ułożenie pól grzewczych
 - Rodzaj pól grzewczych
 - Palnik gazowy
 - Rodzaj piekarnika
 - Rodzaj zapłonu
 - Norma gastronomiczna
 - Wymiary piekarnika
 - Zakres temperatury
 - Moc przyłączeniowa piekarnika
 - Regulowana wysokość nóżek
 - Regulacja wysokości
 - Właściwości
 - Rodzaj gazu
- CNS 18/10
 - 4
 - 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
 - Gaz
 - Palnik podwójny
 - Gaz
 - Zapłon Piezo
 - 2/1 GN
 - szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
 - 60 °C do 300 °C
 - 8 kW
 - Tak
 - 900 mm do 950 mm
 - Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz
 - gaz ziemny H (20 mbar)
 - dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
 - 32,5 kW
 - szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
 - 146,4 kg
- Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga



- ▶ 4 pola grzewcze
- ▶ 1 x 3,5 kW
- ▶ 1 x 5 kW
- ▶ 2 x 8 kW



- ▶ Piekarnik gazowy
- ▶ Moc: 8 kW
- ▶ Format: 2/1 GN
- ▶ Wymiary: szer. 655 x głęb. 550 x wys. 300 mm



- ▶ Optymalna moc dzięki palnikom dwukoronowym



- ▶ Łatwe czyszczenie
- ▶ Włgłębienia palników z wyjmowaną tacą na skapujący tłuszcz

4-paln.kuchnia gaz., piek.el.2/1GN



- Materiał
 - Ilość pól grzewczych
 - Ułożenie pól grzewczych
 - Rodzaj pól grzewczych
 - Palnik gazowy
 - Rodzaj piekarnika
 - Norma gastronomiczna
 - Wymiary piekarnika
 - Zakres temperatury
 - Moc przyłączeniowa piekarnika
 - Regulowana wysokość nóżek
 - Regulacja wysokości
 - Właściwości
 - Rodzaj gazu
- CNS 18/10
 - 4
 - 1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
 - Gaz
 - Palnik podwójny elektryczny
 - 2/1 GN
 - szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
 - 70 °C do 300 °C
 - 5,6 kW | 400 V | 3 NAC
 - Tak
 - 900 mm do 950 mm
 - Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz
 - gaz ziemny H (20 mbar)
 - dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
 - 24,5 kW
 - szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
 - 136,8 kg
- Moc przyłączeniowa
 - wymiary
 - waga



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 6
- Ułożenie pól grzewczych 1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz
- Palnik gazowy Palnik podwójny
- Rodzaj piekarnika Gaz
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Wymiary piekarnika szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
- Zakres temperatury 60 °C do 300 °C
- Moc przyłączeniowa piekarnika 8 kW
- Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
- Wymiary podstawy szer. 345 x gł. 835 x wys. 470 mm
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Właściwości Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz
- Rodzaj gazu gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 45,5 kW
- wymiary szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 195,9 kg



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 6
- Ułożenie pól grzewczych 1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz
- Palnik gazowy Palnik podwójny
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Wymiary piekarnika szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
- Zakres temperatury 70 °C do 300 °C
- Przyłącze piekarnika 3 NAC
- Napięcie piekarnika 400 V
- Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
- Wymiary podstawy szer. 345 x gł. 835 x wys. 470 mm
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Właściwości Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz
- Rodzaj gazu gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 37,5 kW
- wymiary szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 186,6 kg



- ▶ 6 pól grzewczych
- ▶ 1 x 3,5 kW
- ▶ 2 x 5 kW
- ▶ 3 x 8 kW



- ▶ Piekarnik elektryczny
- ▶ Moc: 5,6 kW
- ▶ Format: 2/1 GN
- ▶ Wymiary: szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm



- ▶ Optymalna moc dzięki palnikom dwukoronowym

2-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO

296411

UVP* 11 087,- PLN

GTIN 4015613672830



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 2
- Wielkość pól grzewczych 2 x Ø 265 mm
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 4 kW
- Rodzaj pól grzewczych Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Moc przyłączeniowa 8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 36,8 kg

4-palnikowa kuchnia ceramiczna, PO

296421

UVP* 18 113,- PLN

GTIN 4015613668543



- Materiał CNS 18/10
- Ułożenie pól grzewczych 4 x 4 kW
- Wielkość pól grzewczych 4 x Ø 265 mm
- Ilość pól grzewczych 4
- Rodzaj pól grzewczych Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Moc przyłączeniowa 16 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 61,6 kg

4-paln. kuchnia cer., piek.el.2/1GN

296431

UVP* 23 290,- PLN

GTIN 4015613672847



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Wielkość pól grzewczych Ø 265 mm
- Ułożenie pól grzewczych 4 x 4 kW
- Rodzaj pól grzewczych Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Wymiary piekarnika szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
- Zakres temperatury 70 °C do 300 °C
- Moc przyłączeniowa piekarnika 5,6 kW
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Moc przyłączeniowa 21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 101,6 kg



- ▶ 4 pola grzewcze
- ▶ Moc pola grzewczego: 4 kW
- ▶ Średnica pola grzewczego: 265 mm



- ▶ Piekarnik elektryczny
- ▶ Moc: 5,6 kW
- ▶ Format: 2/1 GN
- ▶ Wymiary: szer. 655 x głęń. 550 x wys. 300 mm



- ▶ Prosta obsługa: wyjątkowo duże pokrętko o dużej powierzchni chwytu i z dobrze czytelnym opisem



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Wielkość pól grzewczych 300 x 300 mm
- Ułożenie pól grzewczych 4 x 4 kW
- Rodzaj pól grzewczych Elektr.
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Moc przyłączeniowa 16 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 84,2 kg

Kuchnia el. 900, szer. 900 4PL, PEI

296325

UVP* 20 890,- PLN

GTIN 4015613668536



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Wielkość pól grzewczych 300 x 300 mm
- Ułożenie pól grzewczych 4 x 4 kW
- Rodzaj pól grzewczych Elektr.
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Wymiary piekarnika szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
- Zakres temperatury 70 °C do 300 °C
- Moc przyłączeniowa piekarnika 5,6 kW
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Moc przyłączeniowa 21,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 125,2 kg

Kuchnia elektryczna 6-płytowa, EBO 2/1GN

296217

UVP* 27 916,- PLN

GTIN 4015613672861



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 6
- Wielkość pól grzewczych 300 x 300 mm
- Ułożenie pól grzewczych 6 x 4 kW
- Rodzaj pól grzewczych Elektr.
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Wymiary piekarnika szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm
- Zakres temperatury 70 °C do 300 °C
- Moc przyłączeniowa piekarnika 5,6 kW
- Wymiary podstawy szer. 345 x gł. 835 x wys. 470 mm
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Moc przyłączeniowa 29,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 172,6 kg



- ▶ 6 pól grzewczych
- ▶ Moc pola grzewczego: 4 kW
- ▶ Wymiary pola grzewczego: 300 x 300 mm



- ▶ Piekarnik elektryczny
- ▶ Moc: 5,6 kW
- ▶ Format: 2/1 GN
- ▶ Wymiary: szer. 655 x głęb. 550 x wys. 300 mm

2-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO

296318

UVP* 29 946,- PLN

GTIN 4015613671000



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 2
- Wielkość pól grzewczych Ø 270 mm
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 5 kW
- Rodzaj pól grzewczych Indukcja
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Wymiary powierzchni szyby szer. 320 x gł. 650 mm
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Właściwości Osobno regulowane strefy grzewcze
- Moc przyłączeniowa 10 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 53,8 kg

4-palnikowa kuchnia indukcyjna, PO

296319

UVP* 51 765,- PLN

GTIN 4015613672878



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Wielkość pól grzewczych Ø 270 mm
- Ułożenie pól grzewczych 4 x 5 kW
- Rodzaj pól grzewczych Indukcja
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Wymiary powierzchni szyby szer. 320 x gł. 650 mm
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Właściwości Osobno regulowane strefy grzewcze
- Moc przyłączeniowa 20 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 84,6 kg



- ▶ 4 pola grzewcze
- ▶ Moc pola grzewczego: 5 kW
- ▶ Średnica pola grzewczego: 270 mm



- ▶ Prosta obsługa: wyjątkowo duże pokrętło o dużej powierzchni chwytu i z dobrze czytelnym opisem



- Materiał CNS 18/10
- Ilość komór 1
- Wielkość komory, format GN 1 x 1/1 GN
1 x 1/3 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy wody Tak
- Kranik doprowadzający wodę Tak
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 36,4 kg

Przegródka 310

- wymiary: szer. 23 x gł. 328 x wys. 13 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613682723

296308

UVP* 92,- PLN

Przegródka 685

- wymiary: szer. 20 x gł. 685 x wys. 10 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613682716

296307

UVP* 144,- PLN



- Materiał CNS 18/10
- Ilość komór 1
- Wielkość komory, format GN 2 x 1/1 GN
2 x 1/3 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Kranik spustowy wody Tak
- Kranik doprowadzający wodę Tak
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 7 kW | 400 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 54,2 kg

Przegródka 685

- wymiary: szer. 20 x gł. 685 x wys. 10 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613682716

296307

UVP* 144,- PLN

Element roboczy, PO

296105

UVP* 3 583,- PLN

GTIN 4015613672922



- Materiał
- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- wymiary
- waga



CNS 18/10
Otwarte
Tak
900 mm do 950 mm
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm
27,8 kg

Element neutralny 900, szer.900, OU

296106

UVP* 4 693,- PLN

GTIN 4015613672939



- Materiał
- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- wymiary
- waga



CNS 18/10
Otwarte
Tak
900 mm do 950 mm
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
43,3 kg

Patelnia wielofunkcyjna el.

296426

UVP* 18 782,- PLN

GTIN 4015613672908



- Materiał
- Materiał miski
- Pojemność
- Wymiary patelni
- Zakres temperatury
- Pojemnik na tłuszcz
- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



CNS 18/10
CNS 18/10
32 l
szer. 630 x gł. 510 x wys. 110 mm
70 °C do 300 °C
Tak
Otwarte
Tak
900 mm do 950 mm
Zaokrąglona wanna
1 taca 1/2 GN, głębokość 200 mm
10 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 800 x gł. 900 x wys. 935 mm
98,2 kg

Płyta grillowa elektryczna 900, gładka

296507

UVP* 9 977,- PLN

GTIN 4015613672946



- Materiał CNS 18/10
- Materiał powierzchni do smażenia Gładkie
- Wersja powierzchni do smażenia szer. 355 x gł. 760 mm
- Wymiary powierzchni pieczenia 1
- Ilość stref grzewczych 1
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Moc przyłączeniowa 7,5 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 66,4 kg

Płyta grillowa el. gładka, PO

296510

UVP* 13 675,- PLN

GTIN 4015613672960



- Materiał Stal
- Materiał powierzchni do smażenia Stal
- Wersja powierzchni do smażenia Gładkie
- Wymiary powierzchni pieczenia szer. 755 x gł. 760 mm
- Ilość stref grzewczych 2
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Moc przyłączeniowa 15 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 123 kg

Płyta grillowa elektryczna, 1/2+1/2, PO

296511

UVP* 14 234,- PLN

GTIN 4015613672977



- Materiał CNS 18/10
- Materiał powierzchni do smażenia Stal
- Wersja powierzchni do smażenia 1/2 gładkie, 1/2 ryflowane
- Wymiary powierzchni pieczenia szer. 755 x gł. 760 mm
- Ilość stref grzewczych 2
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Moc przyłączeniowa 15 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 121,6 kg



Płyta grillowa gazowa gładka, PO

2955041

UVP* 9 019,- PLN

GTIN 4015613672953



• Materiał

CNS 18/10



• Materiał powierzchni do smażenia

Stal

• Wersja powierzchni do smażenia

Gładkie



• Wymiary powierzchni pieczenia

szer. 355 x gł. 760 mm

• Ilość stref grzewczych

1

• Rodzaj podstawy

Otwarte

• Regulowana wysokość nóżek

Tak

• Regulacja wysokości

900 mm do 950 mm

• Tryb pracy

Gaz

• Rodzaj zapłonu

Zapłon Piezo

• Rodzaj gazu

Gaz ziemny H

Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

• Moc przyłączeniowa

9 kW

• wymiary

szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm

• waga

63,8 kg

Gaz. płyta grillowa, gładka

2955081

UVP* 12 936,- PLN

GTIN 4015613668611



• Materiał

CNS 18/10



• Materiał powierzchni do smażenia

Stal

• Wersja powierzchni do smażenia

Gładkie



• Wymiary powierzchni pieczenia

szer. 755 x gł. 760 mm

• Ilość stref grzewczych

2

• Strefy grzewcze osobno regulowane

Tak

• Regulowana wysokość nóżek

Tak

• Regulacja wysokości

900 mm do 950 mm

• Tryb pracy

Gaz

• Rodzaj zapłonu

Zapłon Piezo

• Rodzaj gazu

Gaz ziemny H

Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

• Moc przyłączeniowa

18 kW

• wymiary

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

• waga

118 kg

Płyta grillowa gazowa, 1/2+1/2, PO

2955061

UVP* 13 494,- PLN

GTIN 4015613672984



• Materiał

CNS 18/10



• Materiał powierzchni do smażenia

Stal

• Wersja powierzchni do smażenia

1/2 gładkie, 1/2 ryflowane



• Wymiary powierzchni pieczenia

szer. 755 x gł. 760 mm

• Ilość stref grzewczych

2

• Strefy grzewcze osobno regulowane

Tak

• Rodzaj podstawy

Otwarte

• Regulowana wysokość nóżek

Tak

• Regulacja wysokości

900 mm do 950 mm

• Tryb pracy

Gaz

• Rodzaj zapłonu

Zapłon Piezo

• Rodzaj gazu

Gaz ziemny H

Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu

• Moc przyłączeniowa

18 kW

• wymiary

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

• waga

115,2 kg

Korek zamykający

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Średnica: 40 mm
- wymiary: szer. 40 x gł. 40 x wys. 40 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613677033

286100

UVP* 218,- PLN

Osłona antybryzgowa 940

- Materiał: Stal szlachetna
- Ruszt do odkładania: Nie
- wymiary: szer. 400 x gł. 720 x wys. 98 mm
- waga: 3,05 kg
- GTIN: 4015613676944

296072

UVP* 721,- PLN

Osłona przeciwbryzgowa 980

- Materiał: Stal szlachetna
- Ruszt do odkładania: Nie
- wymiary: szer. 870 x gł. 713 x wys. 98 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613677026

296078

UVP* 758,- PLN



- Materiał CNS 18/10
- Ilość komór 1
- Pojemność komory 20 l
- Ilość koszy 1
- Wymiary kosza szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Moc przyłączeniowa 17,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 54,8 kg



- Materiał CNS 18/10
- Ilość komór 2
- Pojemność komory 20 l
- Ilość koszy 2
- Wymiary kosza szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- Moc przyłączeniowa 34,8 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- waga 88,8 kg



Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy, 20L, mały

- Wymiary kosza: szer. 140 x gł. 450 x wys. 115 mm
- wymiary: szer. 140 x gł. 670 x wys. 225 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613677101



296633

UVP* 255,- PLN

Kosz do frytownicy, 20L, duży

- Wymiary kosza: szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
- wymiary: szer. 290 x gł. 670 x wys. 225 mm
- waga: 1,25 kg
- GTIN: 4015613677118



296634

UVP* 292,- PLN

Frytownica na szafce, gazowa

2959961

UVP* 12 606,- PLN

GTIN 4015613670980



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Wymiary komory
- Ilość koszy
- Wymiary kosza
- Kran spustowy tłuszczu
- Pojemnik na tłuszcz
- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- Rodzaj gazu

- Moc przyłączeniowa gazu
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
20 l
szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
1
szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
Tak
Tak
Drzwi skrzydłowe
Tak
900 mm do 950 mm
0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
Gotowe do podłączenia
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
18 kW
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm
71,8 kg

Frytownica gaz. na szafce, 2 komory

2959521

UVP* 21 071,- PLN

GTIN 4015613673035



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Wymiary kosza
- Kran spustowy tłuszczu
- Pojemnik na tłuszcz
- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- Rodzaj gazu

- Moc przyłączeniowa gazu
- wymiary
- waga

CNS 18/10
2
20 l
2
szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
Tak
Tak
Drzwi skrzydłowe
Tak
900 mm do 950 mm
0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
Gotowe do podłączenia
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
36 kW
szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
124,6 kg

Kominek 900XL

- wymiary: szer. 400 x gł. 170 x wys. 1 060 mm
- waga: 13,6 kg
- GTIN: 4015613683010

285064

UVP* 1 387,- PLN

Kosz do frytownicy, 20L, mały

- Wymiary kosza: szer. 140 x gł. 450 x wys. 115 mm
- wymiary: szer. 140 x gł. 670 x wys. 225 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613677101

296633

UVP* 255,- PLN

Kosz do frytownicy, 20L, duży

- Wymiary kosza: szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
- wymiary: szer. 290 x gł. 670 x wys. 225 mm
- waga: 1,25 kg
- GTIN: 4015613677118

296634

UVP* 292,- PLN





- Materiał
- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Pojemność komory
- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
1/1 GN
40 l
Drzwi skrzydłowe
Tak
900 mm do 950 mm
Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
Kosze
9,6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm
45,2 kg



- Materiał
- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Pojemność komory
- Rodzaj podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
1/1 GN
40 l
Drzwi skrzydłowe
Tak
900 mm do 950 mm
Wbudowany zawór dopływu wody i odpływu
Kosze
Gaz ziemny H
Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
13,9 kW
szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm
61,4 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do makaronu 1/3 GN, podłu

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 290 x wys. 205 mm
- wymiary: szer. 145 x gł. 510 x wys. 340 mm
- waga: 1,15 kg
- GTIN: 4015613677057



284124

UVP* 514,- PLN

Kosz na makaron 1/3 GN

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Norma gastronomiczna: 1/3 GN
- Wymiary kosza: szer. 160 x gł. 290 x wys. 205 mm
- wymiary: szer. 160 x gł. 510 x wys. 335 mm
- waga: 1,11 kg
- GTIN: 4015613677064



284114

UVP* 551,- PLN

Kosz na makaron 1/6 GN

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Norma gastronomiczna: 1/6 GN
- Wymiary kosza: szer. 140 x gł. 140 x wys. 205 mm
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 305 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613677071



284117

UVP* 362,- PLN

Lawa-grill gazowy, PO

2954521

UVP* 9 204,- PLN

GTIN 4015613672991



- Materiał CNS 18/10
- Rodzaj rusztu grillowego Ruszt V (do mięsa)
- Ilość powierzchni grillowych 1
- Wymiary powierzchni grilla szer. 350 x gł. 505 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego Tak
- Ilość stref grzewczych 1
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- wsad kamieni lawowych 7 kg
- W zestawie Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
- Rodzaj gazu Gaz ziemny H
- Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
- 12 kW
- szer. 400 x gł. 900 x wys. 900 mm
- 49,7 kg

Ruszt okrągły do ryb

- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt okrągły (do ryb)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 350 x gł. 505 mm
- Pojemnik na tłuszcz: Nie
- wymiary: szer. 373 x gł. 548 x wys. 42 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613681917



296472

UVP* 1 102,- PLN

Ruszt V do mięsa

- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 350 x gł. 505 mm
- Pojemnik na tłuszcz: Nie
- wymiary: szer. 373 x gł. 617 x wys. 32 mm
- waga: 2,64 kg
- GTIN: 4015613681894



296471

UVP* 995,- PLN



Lawa-grill gazowy, PO

2954631

UVP* 13 864,- PLN

GTIN 4015613673004



- Materiał Stal szlachetna
- Rodzaj rusztu grillowego Ruszt V (do mięsa)
- Ilość powierzchni grillowych 1
- Wymiary powierzchni grilla szer. 750 x gł. 505 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego Tak
- Ilość stref grzewczych 2
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Rodzaj podstawy Drzwi skrzydłowe
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 900 mm do 950 mm
- wsad kamieni lawowych 21 kg
- W zestawie Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
- Rodzaj gazu Gaz ziemny H
- Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
- 24 kW
- szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm
- 103 kg

Ruszt okrągły do ryb

- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt okrągły (do ryb)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 750 x gł. 505 mm
- Pojemnik na tłuszcz: Nie
- wymiary: szer. 377 x gł. 550 x wys. 45 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613681924



296474

UVP* 1 956,- PLN

Ruszt V do mięsa

- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 750 x gł. 505 mm
- Pojemnik na tłuszcz: Nie
- wymiary: szer. 612 x gł. 772 x wys. 30 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613681900



296473

UVP* 1 771,- PLN

Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

UVP* 181,- PLN

Patelnia uchylna 900 E87LEK



- Materiał
- Materiał misy
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Wymiary patelni
- Zakres temperatury
- Kranik doprowadzający wodę
- Przyłącze wody
- Lampka kontrolna
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

CNS 18/10
 Stal szlachetna
 87 l
 70 l
 szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
 100 °C do 300 °C
 Tak
 Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 12 mm
 Nagrzewanie
 Wł./wył.
 Tak
 900 mm do 950 mm
 3 NAC
 szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

| | Mechanizm przechyłowy | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---------------------------------------|----------------------------|----------|---------|--------------|---------------|
| Patelnia uchylna 900 E87LEK | Napęd za pomocą silnika elektrycznego | 10,2 kW 400 V 50/60 Hz | 162 kg | 296677 | 33 833,- PLN | 4015613745541 |
| Patelnia uchylna 900 E87LHK | Ręcznie | 9,9 kW 400 V 50/60 Hz | 147,6 kg | 296607 | 27 288,- PLN | 4015613745558 |

Patelnia uchylna 900 G87LEK



- Materiał
- Materiał misy
- Pojemność
- Pojemność użytkowa
- Wymiary patelni
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Zakres temperatury
- Kranik doprowadzający wodę
- Przyłącze wody
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa gazu
- wymiary

CNS 18/10
 Stal szlachetna
 87 l
 70 l
 szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
 Zapłon Piezo
 Tak
 100 °C do 300 °C
 Tak
 Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 12 mm
 Tak
 900 mm do 950 mm
 Gaz ziemny H
 Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
 22 kW
 szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

| | Mechanizm przechyłowy | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------|----------|---------|--------------|---------------|
| Patelnia uchylna 900 G87LEK | Napęd za pomocą silnika elektrycznego | 0,3 kW 230 V 50/60 Hz | 157,2 kg | 2956041 | 32 095,- PLN | 4015613745565 |
| Patelnia uchylna 900 G87LHK | Ręcznie | 0,3 kW 230 V 50/60 Hz | 168 kg | 2956731 | 25 879,- PLN | 4015613745572 |



- ▶ Misa wykonana całkowicie ze stali szlachetnej
- ▶ Pojemność użytkowa: 70 litrów
- ▶ Wymiary wewnętrzne: szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm

Kocioł warz. el., 100L



- Materiał
- Materiał kotła
- Rodzaj ogrzewania
- Kranik spustowy
- Przyłącze wody



- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

CNS 18/10
 Podwójne ściany
 Pośrednio
 Tak
 Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 10 mm
 Tak
 900 mm do 950 mm
 Automatyka kontrola poziomu napelnienia
 3 NAC
 szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

| | Pojemność | Pojemność użytkowa | Wymiary kotła | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------|-----------|--------------------|-----------------------------|--------------------------|----------|---------------|--------------|---------------|
| Kocioł warz. el., 100L | 117 l | 100 l | Ø 600 mm Wysokość: 415 mm | 16 kW 400 V 50/60 Hz | 139,6 kg | 296910 | 29 577,- PLN | 4015613673141 |
| Kocioł warz.el., 135L | 152 l | 135 l | Ø 600 mm Wysokość: 540 mm | 18 kW 400 V 50/60 Hz | 145,8 kg | 296911 | 31 795,- PLN | 4015613673158 |

Kocioł warz. gaz, 100L



- Materiał
- Materiał kotła
- Rodzaj ogrzewania
- Przyłącze wody



- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- Rodzaj gazu

- Moc przyłączeniowa gazu
- wymiary

CNS 18/10
 Podwójne ściany
 Pośrednio
 Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 10 mm
 Tak
 900 mm do 950 mm
 Automatyka kontrola poziomu napelnienia
 0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 Gaz ziemny H
 Dysze do gazu płynnego i dysze do gazu ziemnego L dołączone do zestawu
 21 kW
 szer. 800 x gł. 900 x wys. 900 mm

| | Pojemność | Pojemność użytkowa | Wymiary kotła | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------|-----------|--------------------|-----------------------------|----------|----------------|--------------|---------------|
| Kocioł warz. gaz, 100L | 117 l | 100 l | Ø 600 mm Wysokość: 415 mm | 144,4 kg | 2959101 | 36 233,- PLN | 4015613673103 |
| Kocioł warz.gaz, 135L | 152 l | 135 l | Ø 600 mm Wysokość: 540 mm | 168 kg | 2959021 | 36 973,- PLN | 4015613673110 |

Kominek 900XL

- wymiary: szer. 400 x gł. 170 x wys. 1 060 mm
- waga: 13,6 kg
- GTIN: 4015613683010

285064

UVP* 1 387,- PLN



Wyposażenie dodatkowe

Płyta grillowa 900-R

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Ryflowane
- Z wyżłobieniem odciekowym: Tak
- wymiary: szer. 390 x gł. 390 x wys. 17 mm
- waga: 10,64 kg
- GTIN: 4015613676920



296051

UVP* 1 313,- PLN

Płyta do smażenia 900-G

- Materiał: Żeliwo
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- Z wyżłobieniem odciekowym: Tak
- wymiary: szer. 390 x gł. 390 x wys. 19 mm
- waga: 10,76 kg
- GTIN: 4015613676937



296056

UVP* 1 165,- PLN

Pierścień pod mały garnek

- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 18 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613676906



296086

UVP* 118,- PLN

Drzwi 900, zamykane na prawo

- Materiał: CNS 18/10
- Zawias drzwi: Prawo
- wymiary: szer. 391 x gł. 95 x wys. 501 mm
- waga: 3,92 kg
- GTIN: 4015613680811



296014

UVP* 943,- PLN

Drzwi 900, zamykane na lewo

- Materiał: CNS 18/10
- Zawias drzwi: Lewo
- wymiary: szer. 391 x gł. 95 x wys. 501 mm
- waga: 3,92 kg
- GTIN: 4015613680828



296015

UVP* 943,- PLN

Szuflada 900, szer.360,zestaw 2szt.

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość szuflad: 2
- Wymiary wewnętrzne: szer. 310 x gł. 525 x wys. 95 mm
- Z podstawkami z tworzywa sztucznego: Nie
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 395 x gł. 700 x wys. 500 mm
- waga: 10,56 kg
- GTIN: 4015613677088



296401

UVP* 1 660,- PLN

Kółka skrętne 4S900

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Powlekane gumą
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 125 mm
- Nośność maks., na: 100 kg
- wymiary: szer. 145 x gł. 155 x wys. 160 mm
- waga: 3,34 kg
- GTIN: 4015613680804



295088

UVP* 921,- PLN

Ogrzewanie 900H10

- Ważna wskazówka: Możliwy tylko montaż fabryczny.
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 470 x gł. 630 x wys. 130 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613680798



296066

UVP* 2 581,- PLN

TECHNIKA GOTOWANIA

Precyzyjne gotowanie?

To nie takie proste. A może jednak? Jedno jest pewne: w przypadku urządzeń do gotowania marki Bartscher masz seryjną gwarancję na udane danie – niezależnie od tego, czy korzystasz z pieca konwekcyjno-parowego, pieca konwekcyjnego czy urządzenia do gotowania Sous Vide.

Kuchnie kompaktowe

Kuchnie serii kompaktowej firmy Bartscher łączą w sobie komfort "dużych" urządzeń.

Idealne rozwiązanie wszędzie tam, gdzie ze szczególnej okazji lub na powtarzających się regularnie imprezach okolicznościowych goście są zaopatrywani w smaczne posiłki, np. w małej gastronomii, w klubach bądź na potrzeby zapalonego kucharza-amatora.



Kuchnia gazowa BGH 600-520

1519811

UVP* 5 247,- PLN

GTIN 4015613707198



Kuchnia gazowa z 5 palnikami grzewczymi o różnej mocy – różne rozmiary palników i duży, emaliowany piekarnik wielofunkcyjny stanowią optymalną bazę dla przyrządzania najróżniejszych potraw.

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość pól grzewczych: 5
- Wielkość pól grzewczych: 4 x 230 x 270 mm, 1 x Ø 350 mm
- Ułożenie pól grzewczych: 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3,8 kW
- Rodzaj pól grzewczych: Gaz
- Palnik gazowy: Palnik pojedynczy, palnik trójpierścieniowy
- Rodzaj zapłonu: Elektroniczny zapłon jedną ręką
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Piekarnik wielofunkcyjny: Tak
- Funkcje piekarnika: Powietrze obiegowe, Grill, grill + grzałka górna, grill + grzałka górna + wentylator, Grzałka górna / dolna, grzałka dolna + wentylator, Rozmrażanie
- Materiał komory: Emaliowane
- Pojemność piekarnika: 104 l
- Wymiary piekarnika: szer. 690 x gł. 400 x wys. 340 mm
- Ilość par przewodnic: 4
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic: 70 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 250 °C
- Komin: Tak
- Właściwości piekarnika: Podwójne przeszklenie drzwi, timer (5 - 55 min), Oświetlenie piekarnika, 2,5 kW | 230 V | Gotowe do podłączenia
- Moc przyłączeniowa piekarnika: 1 blacha do pieczenia
- W zestawie: 2 ruszty
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- Właściwości: Ruszty żeliwne, Palnik gazowy z zabezpieczeniem zapłonu, Uchwyty ze stali szlachetnej, Palnik zabezpieczony termoelektrycznie, schowek pod piekarnikiem: szer. 660 x gł. 450 x wys. 120 mm
- Rodzaj gazu: gaz ziemny H (20 mbar), dysze propanowe (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa: 11,3 kW
- wymiary: szer. 900 x gł. 600 x wys. 900 mm
- waga: 64 kg



- ▶ 5 pól grzewczych
- ▶ Układ: 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3,8 kW
- ▶ Rozmiar: 4 x 230 x 270 mm, 1 x Ø 350 mm

- ▶ Piekarnik wielofunkcyjny
- ▶ Pojemność: 104 litry
- ▶ Komora piekarnika: powłoka emaliowana

Blacha do pieczenia

- wymiary: szer. 666 x gł. 376 x wys. 25 mm
- waga: 1,95 kg
- GTIN: 4015613721330

150958

UVP* 107,- PLN

Ruszt do piekarnika

- wymiary: szer. 666 x gł. 360 x wys. 19 mm
- waga: 1,01 kg
- GTIN: 4015613656557

150606

UVP* 81,- PLN

Kuchnia gazowa GHU 4110

2819991

UVP* 9 019,- PLN

GTIN 4015613616940



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 4
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 3,5 kW, 2 x 7 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz
- Palnik gazowy Palnik podwójny
- Rodzaj zapłonu Zapłon ręczny
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Powietrze obiegowe
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Wymiary piekarnika szer. 560 x gł. 390 x wys. 340 mm
- Zakres temperatury 50 °C do 300 °C
- Komin Tak
- Moc przyłączeniowa piekarnika 3,1 kW | 230 V | Gotowe do podłączenia
- W zestawie 2 blachy do pieczenia
- 1 ruszt
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 910 mm
- Właściwości Niecki palników z tacą na skapujący tłuszcz
- Palnik gazowy z zabezpieczeniem zapłonu
- Szuflada poniżej niecki palnika
- Timer: 0 - 120 minut
- gaz ziemny H (20 mbar)
- Dysze do gazu płynnego (50 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 21 kW
- wymiary szer. 700 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 100,8 kg
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Blacha 1/1GN, 20 mm

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 1,45 kg
- GTIN: 4015613271729

A101185

UVP* 78,- PLN

Ruszt GN 1/1, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250

A101091

UVP* 111,- PLN

Kuchnia ceramiczna 600, 5 pól, PEI

155660

UVP* 9 389,- PLN

GTIN 4015613469621



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych Szkło
- Wielkość pól grzewczych 5
- Ułożenie pól grzewczych 1 x Ø 120/210 mm, 1 x Ø 170/265 mm, 1 x 210 mm, 2 x 145 mm
- Rodzaj pól grzewczych 1 x 0,7/2,1 kW, 1 x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW
- Rodzaj piekarnika Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Piekarnik wielofunkcyjny Tak
- Funkcje piekarnika Powietrze obiegowe | Grill
- Grzałka górna / dolna
- Materiał komory Emaliowane
- Pojemność piekarnika 100 l
- Wymiary piekarnika szer. 635 x gł. 435 x wys. 360 mm
- Zakres temperatury 50 °C do 250 °C
- Właściwości piekarnika Timer
- Przeszklenie potrójne
- Oświetlenie piekarnika
- Moc przyłączeniowa piekarnika 2,5 kW
- W zestawie 1 blacha do pieczenia
- 2 ruszty
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Właściwości Uchwyty ze stali szlachetnej
- Moc przyłączeniowa 11,4 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 900 x gł. 600 x wys. 890 mm
- waga 76 kg

Blacha do pieczenia 665x375x20

- wymiary: szer. 665 x gł. 375 x wys. 20 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613658629

150957

UVP* 92,- PLN

Ruszt do piekarnika

- wymiary: szer. 666 x gł. 360 x wys. 19 mm
- waga: 1,01 kg
- GTIN: 4015613656557

150606

UVP* 81,- PLN

Kuchnia gazowa MFGO 7040

1582051

UVP* 7 725,- PLN

GTIN 4015613698878



Seria kuchni gazowych MFG – podstawowe modele dla profesjonalnych użytkowników, które wyróżnia solidna konstrukcja ze stali szlachetnej. Intuicyjna obsługa za pomocą płomienia pilotowego sprawia, że produkt doskonale nadaje się do codziennego użytku w kuchni.

- Materiał Stal szlachetna
- Ilość pól grzewczych 4
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 3,5 kW, 2 x 6 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz
- Palnik gazowy Palnik pojedynczy
- Rodzaj zapłonu Zapłon ręczny
- Płomień pilotowy Tak
- Rodzaj podstawy Otwarte
- Wymiary podstawy szer. 710 x gł. 620 x wys. 380 mm
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 910 mm do 955 mm
- Właściwości Ruszty żeliwne
Palnik gazowy z zabezpieczeniem zapłonu
- Rodzaj gazu Gaz ziemny H
Dysze propanowe dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 19 kW
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 910 mm
- waga 56,4 kg



- ▶ 4 pola grzewcze
- ▶ Palnik gazowy: palnik jednopierścieniowy
- ▶ Rozmiar pól grzewczych: 330 x 300 mm
- ▶ Układ pól grzewczych: 2 x 3,5 kW, 2 x 6 kW

- ▶ Rodzaj podstawy: otwarta
- ▶ Wymiary podstawy: szer. 710 x gł. 620 x wys. 380 mm

Kuchnia gazowa MFG 7340

1582001

UVP* 10 388,- PLN

GTIN 4015613632315



- Materiał Stal szlachetna
- Ilość pól grzewczych 4
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 3,5 kW, 2 x 6 kW
- Rodzaj pól grzewczych Gaz
- Palnik gazowy Palnik pojedynczy
- Rodzaj zapłonu Zapłon ręczny
- Płomień pilotowy Tak
- Rodzaj piekarnika elektryczny
- Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Wymiary piekarnika szer. 650 x gł. 580 x wys. 260 mm
- Zakres temperatury 100 °C do 300 °C
- Komin Tak
- Moc przyłączeniowa piekarnika 6 kW | 400 V | 2 NAC
- W zestawie 1 ruszt
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 910 mm do 955 mm
- Właściwości Ruszty żeliwne
Palnik gazowy z zabezpieczeniem zapłonu
Uchwyty ze stali szlachetnej
- Rodzaj gazu gaz ziemny H (20 mbar)
dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 19 kW
- wymiary szer. 800 x gł. 700 x wys. 910 mm
- waga 108,4 kg

Kuchnia gazowa MFGO 7060

1582101

UVP* 9 537,- PLN

GTIN 4015613635033



- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość pól grzewczych: 6
- Ułożenie pól grzewczych: 3 x 3,5 kW, 3 x 6 kW
- Rodzaj pól grzewczych: Gaz
- Palnik gazowy: Palnik pojedynczy
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- Regulowana wysokość nóg: Podzielone nierównomiernie
- Właściwości: Tak
- Rodzaj gazu: Ruszty żeliwne
- Moc przyłączeniowa: Palnik gazowy z zabezpieczeniem zapłonu
- wymiary: gaz ziemny H (20 mbar)
- waga: dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa: 28,5 kW
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 910 mm
- waga: 79,2 kg

Kuchnia gazowa MFG 7360

1582201

UVP* 12 680,- PLN

GTIN 4015613635040



Seria kuchni gazowych MFG – Podstawowe modele dla profesjonalnych użytkowników, które wyróżnia solidna konstrukcja ze stali szlachetnej. Intuicyjna obsługa za pomocą płomienia pilotowego sprawia, że produkt doskonale nadaje się do codziennego użytku w kuchni.

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość pól grzewczych: 6
- Ułożenie pól grzewczych: 3 x 3,5 kW, 3 x 6 kW
- Rodzaj pól grzewczych: Gaz
- Palnik gazowy: Palnik pojedynczy
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Płomień pilotowy: Tak
- Rodzaj piekarnika: elektryczny
- Funkcje piekarnika: Grzałka górna / dolna
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- Wymiary piekarnika: szer. 650 x gł. 580 x wys. 260 mm
- Zakres temperatury: 100 °C do 300 °C
- Komin: Tak
- Moc przyłączeniowa piekarnika: 6 kW | 400 V | 2 NAC
- W zestawie: 1 ruszt
- Rodzaj podstawy: Otwarte
- Regulowana wysokość nóg: Tak
- Właściwości: Ruszty żeliwne
- Rodzaj gazu: Palnik gazowy z zabezpieczeniem zapłonu
- Moc przyłączeniowa: Uchwyty ze stali szlachetnej
- wymiary: gaz ziemny H (20 mbar)
- waga: dysze do gazu płynnego (50 mbar) i dysze do gazu ziemnego L (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa: 28,5 kW
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 910 mm
- waga: 129,4 kg



- ▶ 6 pól grzewcze
- ▶ Palnik gazowy: Palnik pojedynczy
- ▶ Wielkość pól grzewczych: 330 x 300 mm
- ▶ Układ pól grzewczych: 3 x 3,5 kW, 3 x 6 kW



- ▶ Piekarnik elektryczny
- ▶ 2/1 GN

Wyposażenie dodatkowe

Blacha 2/1GN, 20 mm

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- wymiary: szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613271699

A101181

UVP* 144,- PLN

Ruszt GN 2/1, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- wymiary: szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 1,93 kg
- GTIN: 4016098175267

A101092

UVP* 170,- PLN

Kuchenki wok



Kuchenka gazowa wok stołowa GWTH1

1052303

UVP* 4 212,- PLN

GTIN 4015613630977



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 1
- Wielkość pól grzewczych Ø 290 mm
- Ułożenie pól grzewczych 1 x 11,5 kW
- Rodzaj pól grzewczych Zdejmowana nakładka robocza
- Palnik gazowy Palnik bardzo mocny
- Rodzaj zapłonu Zapłon ręczny
- Płomień pilotowy Tak
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Właściwości
 - Palnik wyjmowany bez użycia narzędzi
 - Palnik zabezpieczony termoelektrycznie
 - Pola grzewcze bez zdejmowanej nakładki roboczej do garnków o Ø od 200 mm
- Rodzaj gazu
 - Gaz płynny (50 mbar)
 - Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 11,5 kW
- wymiary szer. 400 x gł. 600 x wys. 415 mm
- waga 25,4 kg

Kuchenka gazowa wok, 2 palniki

1052103

UVP* 7 540,- PLN

GTIN 4015613610764



- Materiał CNS 18/10
- Ilość pól grzewczych 2
- Wielkość pól grzewczych Ø 290 mm
- Ułożenie pól grzewczych 2 x 11,5 kW
- Rodzaj pól grzewczych Zdejmowana nakładka robocza
- Palnik gazowy Palnik bardzo mocny
- Rodzaj zapłonu Zapłon ręczny
- Płomień pilotowy Tak
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 960 mm do 985 mm
- Właściwości
 - Palnik wyjmowany bez użycia narzędzi
 - Palnik zabezpieczony termoelektrycznie
 - Osobno regulowane strefy grzewcze
 - Pola grzewcze bez zdejmowanej nakładki roboczej do garnków o Ø od 200 mm
- Rodzaj gazu
 - Gaz płynny (50 mbar)
 - Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 23 kW
- wymiary szer. 900 x gł. 600 x wys. 960 mm
- waga 58 kg



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Wielkość pól grzewczych
- Ułożenie pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Płomień pilotowy
- Pojemnik na tłuszcz
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Rodzaj gazu

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
3
Ø 290 mm
3 x 11,5 kW
Zdejmowana nakładka robocza
Palnik bardzo mocny
Zapłon ręczny
Tak
Tak
Tak
960 mm do 985 mm
Palnik wyjmowany bez użycia narzędzi
Palnik zabezpieczony termoelektrycznie
Osobno regulowane strefy grzewcze
Pola grzewcze bez zdejmowanej nakładki roboczej do garnków o Ø od 200 mm
Gaz płynny (50 mbar)
Dysze do gazu ziemnego H (20 mbar) dołączone do zestawu
34,5 kW
szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 960 mm
85 kg



Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 380mm

- Materiał: Stal
- Wersja spodu: Okrągłe
- Pojemność: 5 l
- Średnica: 360 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 100 mm
- Z uchwytem po przeciwnej stronie: Nie
- Przystosowany do indukcji: Tak
- wymiary: szer. 560 x gł. 360 x wys. 95 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313



A105960

UVP* 433,- PLN

Wok patelnia W380R

- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja spodu: Okrągłe
- Pojemność: 5 l
- Średnica: 380 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 110 mm
- Właściwości rączki: Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się
- Z uchwytem po przeciwnej stronie: Tak
- Przystosowany do indukcji: Tak
- wymiary: szer. 635 x gł. 380 x wys. 220 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613586793



105831

UVP* 292,- PLN

Wok patelnia W385R

- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja spodu: Okrągłe
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 385 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 160 mm
- Właściwości rączki: Odporność na wysoką temperaturę
- Z uchwytem po przeciwnej stronie: Nie
- Przystosowany do indukcji: Tak
- wymiary: szer. 645 x gł. 385 x wys. 160 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613668451



A105971

UVP* 255,- PLN

Taboret grzewczy E 1K350

105343

UVP* 4 619,- PLN

GTIN 4015613126036



- Materiał
- Średnica pola grzewczego
- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
300 mm
Tak
3,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 500 x gł. 500 x wys. 520 mm
16,4 kg

Taboret grzewczy E 1K500

105325

UVP* 4 656,- PLN

GTIN 4015613633244



- Materiał
- Średnica pola grzewczego
- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
400 mm
Tak
5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 570 x gł. 590 x wys. 515 mm
34,2 kg

Taboret grzewczy G-1KB 1K700

1086003S

UVP* 1 069,- PLN

GTIN 4015613395982



- Materiał
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Zabezpieczenie zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu

- Ważna wskazówka

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Rama żebrowa żeliwna
Palnik mocny
Zapłon Piezo
Tak
Nie
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
Średnica garnka musi wynosić minimum 22,5 cm
Wymagany reduktor ciśnienia maks. 50 mbarów
7 kW
szer. 400 x gł. 440 x wys. 390 mm
12,8 kg

Taboret grzewczy G-2KB 1K700

1051403

UVP* 4 508,- PLN

GTIN 4015613734552



- Materiał
- Palnik gazowy
- Rodzaj zapłonu
- Zabezpieczenie zapłonu
- Płomień pilotowy
- Rodzaj gazu

- Nośność maks.
- Ważna wskazówka

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Rama żebrowa żeliwna
Palnik podwójny
Zapłon ręczny
Tak
Tak
Gaz płynny
Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu
70 kg
Średnica garnka musi wynosić minimum 22,5 cm
Wymagany reduktor ciśnienia maks. 50 mbarów
7 kW
szer. 450 x gł. 475 x wys. 500 mm
20,2 kg

Taboret grzewczy G-WB 1K1250

1051503

UVP* 6 209,- PLN

GTIN 4015613734545



• Materiał

CNS 18/10

Rama żebrowa żeliwna



• Palnik gazowy

Palnik z wypustkami



• Rodzaj zapłonu

Zapłon ręczny



• Zabezpieczenie zapłonu

Tak



• Płomień pilotowy

Tak



• Rodzaj gazu

Gaz płynny

Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu

• Nośność maks.

70 kg

• Ważna wskazówka

Średnica garnka musi wynosić minimum 22,5 cm

Wymagany reduktor ciśnienia maks. 50 mbarów

• Moc przyłączeniowa

12,5 kW

• wymiary

szer. 660 x gł. 590 x wys. 520 mm

• waga

28,6 kg

Taboret grzewczy G-WB 1K1250 XL

1051603

UVP* 7 389,- PLN

GTIN 4015613734088



Taboret gazowy w formacie XXL: ten taboret gazowy posiada przyjazną dla użytkownika wysokość roboczą i solidną konstrukcję. Ponadto umożliwia bardzo wszechstronne zastosowanie dzięki niewielkiej wadze.



• Materiał

CNS 18/10

Rama żebrowa żeliwna



• Palnik gazowy

Palnik z wypustkami



• Rodzaj zapłonu

Zapłon ręczny



• Zabezpieczenie zapłonu

Tak

• Płomień pilotowy

Tak

• Rodzaj gazu

Gaz płynny

Dysze do gazu ziemnego H i L dołączone do zestawu

• Nośność maks.

70 kg

• Właściwości

Tacka pod palnikiem

• Ważna wskazówka

Średnica garnka musi wynosić minimum 28 cm

Wymagany reduktor ciśnienia maks. 50 mbarów

• Moc przyłączeniowa

12,5 kW

• wymiary

szer. 590 x gł. 680 x wys. 820 mm

• waga

31 kg



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 61 x wys. 27 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557



500180

UVP* 477,- PLN

Kuchenka gazowa 1K750

1054503

UVP* 636,- PLN

GTIN 4015613467764



- Materiał: Żeliwo
- Ilość pól grzewczych: 1
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 7,5 kW
- Palnik gazowy: Palnik z wypustkami
- Rodzaj zapłonu: Zapłon ręczny
- Zabezpieczenie zapłonu: Tak
- Płomień pilotowy: Nie
- Zużycie gazy przy maksymalnym ustawieniu: 527 g / godz.
- ciśnienie regulacyjne: 50 mbar
- Rodzaj gazu: Propan
- Moc przyłączeniowa: 7,5 kW
- wymiary: szer. 398 x gł. 570 x wys. 170 mm
- waga: 6 kg

Kuchenka gazowa 1K1050

1054603

UVP* 300,- PLN

GTIN 4015613682860



- Materiał: Stal żeliwo
- Ilość pól grzewczych: 1
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 10,5 kW
- średnica naczynia do gotowania: garnek: 200 - 300 mm wok: 400 - 560 mm
- Palnik gazowy: Palnik z wypustkami
- Rodzaj zapłonu: Zapłon Piezo
- Zabezpieczenie zapłonu: Tak
- Płomień pilotowy: Nie
- Zużycie gazy przy maksymalnym ustawieniu: 764 g / godz.
- Właściwości: maks. nośność: 28 kg
- ciśnienie regulacyjne: 50 mbar
- Ważna wskazówka: wyłącznie do użytku na zewnątrz dostawa bez zestawu do podłączenia gazu
- Rodzaj gazu: Propan
- Moc przyłączeniowa: 10,5 kW
- wymiary: szer. 410 x gł. 540 x wys. 180 mm
- waga: 4,8 kg



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączy gazowych GW-AI

- Możliwość zastosowania: Wewnątrz i na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 61 x wys. 27 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613586557



500180

UVP* 477,- PLN

Duża patelnia, żeliwo, Ø850

- Materiał: Żeliwo
- Średnica powierzchni roboczej: 800 mm
- Wysokość patelni: 120 mm
- Rączka zdejmowana: Tak
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 800 x wys. 120 mm
- waga: 44 kg
- GTIN: 4015613209890



699315

UVP* 2 496,- PLN

Duża patelnia żeliwo, dzielona Ø800

- Materiał: Żeliwo
- Podział: Dzielone na 2
- Średnica powierzchni roboczej: 800 mm
- Wysokość patelni: 120 mm
- Wysokość przegródki: 75 mm
- Rączka zdejmowana: Tak
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 800 x wys. 120 mm
- waga: 47 kg
- GTIN: 4015613210049



699318

UVP* 2 533,- PLN

Duża patelnia żeliwo, dzielona Ø800

- Materiał: Żeliwo
- Podział: Dzielone na 3
- Średnica powierzchni roboczej: 800 mm
- Wysokość patelni: 120 mm
- Wysokość przegródki: 75 mm
- Rączka zdejmowana: Tak
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 800 x wys. 120 mm
- waga: 49,2 kg
- GTIN: 4015613632346



699316

UVP* 2 644,- PLN

Patelnia uchylna E80LHK



- Materiał
- Materiał misy
- Zakres temperatury
- Mechanizm przechyłowy
- Kranik doprowadzający wodę
- Przyłącze wody
- Lampka kontrolna
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Przyłącze urządzenia

CNS 18/10
 Stal niklowo-chromowa
 45 °C do 300 °C
 Ręcznie
 Tak
 12 mm
 Tak
 Tak
 850 mm do 910 mm
 W przypadku usterki przerwanie dopływu prądu
 Oporniki grzewcze z materiału "Incoloy 800"
 3 NAC

| | Pojemność | Pojemność użytkowa | Wymiary patelni | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------|-----------|--------------------|--|--------------------------|---|--------|---------|--------------|---------------|
| Patelnia uchylna E80LHK | 80 l | 70 l | szer. 798 mm gł. 570 mm wys. 200 mm | 9,9 kW 400 V 50 Hz | szer. 900 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 158 kg | 193036 | 23 405,- PLN | 4015613721224 |
| Patelnia uchylna E120LHK | 120 l | 100 l | szer. 1090 mm gł. 560 mm wys. 225 mm | 14,8 kW 400 V 50 Hz | szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 237 kg | 193062 | 36 973,- PLN | 4015613723464 |

Patelnia uchylna G80LHK



- Materiał
- Materiał misy
- Zakres temperatury
- Mechanizm przechyłowy
- Kranik doprowadzający wodę
- Przyłącze wody
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Płomień pilotowy
- Rodzaj zapłonu
- Właściwości
- Rodzaj gazu

CNS 18/10
 Stal niklowo-chromowa
 100 °C do 300 °C
 Ręcznie
 Tak
 12 mm
 Tak
 850 mm do 910 mm
 Tak
 Zapłon Piezo
 Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika rurowego ze stali szlachetnej
 System bezpieczeństwa z termoelementem
 Gaz ziemny H

| | Pojemność | Pojemność użytkowa | Wymiary patelni | Moc przyłączeniowa gazu | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------|-----------|--------------------|--|-------------------------|---|----------|---------|--------------|---------------|
| Patelnia uchylna G80LHK | 80 l | 70 l | szer. 798 mm gł. 570 mm wys. 200 mm | 22 kW | szer. 900 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 162,6 kg | 1930311 | 22 739,- PLN | 4015613721231 |
| Patelnia uchylna G120LHK | 120 l | 100 l | szer. 1090 mm gł. 560 mm wys. 225 mm | 30 kW | szer. 1 200 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 220 kg | 1930511 | 35 682,- PLN | 4015613723471 |



Kocioł warzelny E113L



- Materiał
- Materiał kotła
- Regulacja temperatury



- Rodzaj ogrzewania
- Lampka kontrolna



- Kranik spustowy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie
- Przyłącze urządzenia

Stal szlachetna
 Stal szlachetna
 2 stopnie
 Termostatycznie
 Pośrednio
 Wł./wyl.
 Nagrzewanie
 Poziom napelnienia wodą
 Tak
 Tak
 850 mm do 900 mm
 Automatyčna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim
 Funkcja automatycznego wyłączenia w przypadku usterki
 Kontrola ciśnienia: armatury lekkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)
 Ogrzewanie elektryczne za pośrednictwem zamkniętych oporników "Incoloy 800" wykonanych ze specjalnego stopu
 Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody
 Kocioł warzelny do ogrzewania parowego
 3 NAC



| | Pojemność | | Wymiary kotła | Przyłącze wody | Moc | | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|--------------------|-------|------------------------------|--|-----------------------------|---|--------|---------|--------------|---------------|
| | Pojemność użytkowa | | | | przył. wodna | przył. prądowa | | | | |
| Kocioł warzelny E113L | 113 l | 102 l | Ø 600 mm Wysokość: 415 mm | Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 10 mm | 16 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 143 kg | 280015 | 32 058,- PLN | 4015613705378 |
| Kocioł warzelny E145L | 145 l | 135 l | Ø 600 mm Wysokość: 540 mm | Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 10 mm | 18 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 155 kg | 280016 | 33 574,- PLN | 4015613705392 |
| Kocioł warzelny E220L | 220 l | 200 l | Ø 750 mm Wysokość: 520 mm | R1/2" | 32 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 1 000 mm gł. 1 150 mm wys. 900 mm | 235 kg | 280021 | 46 761,- PLN | 4015613353326 |
| Kocioł warzelny E342L | 342 l | 317 l | Ø 900 mm Wysokość: 570 mm | R1/2" | 36 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 1 150 mm gł. 1 300mm wys. 900 mm | 280 kg | 280022 | 53 358,- PLN | 4015613353333 |
| Kocioł warzelny E480L | 480 l | 455 l | Ø 900 mm Wysokość: 780 mm | R1/2" | 36 kW 400 V 50/60 Hz | szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 1 030 mm | 300 kg | 280023 | 71 553,- PLN | 4015613353340 |

Kocioł warzelny G113L



• Materiał



• Materiał kotła



• Regulacja temperatury



• Rodzaj zapłonu

• Rodzaj ogrzewania

• Lampka kontrolna

• Kranik spustowy

• Regulowana wysokość nóżek

• Regulacja wysokości

• Właściwości

• Rodzaj gazu

Stal szlachetna

Stal szlachetna

2 stopnie

Zapłon Piezo

Pośrednio

Wł./wyl.

Nagrzewanie

Poziom napełnienia wodą

Tak

Tak

850 mm do 900 mm

Automatyczna kontrola poziomu wody w płaszczu pośrednim

Funkcja automatycznego wyłączania w przypadku usterki

Kontrola ciśnienia: armatury lekkowe z zaworem bezpieczeństwa (skalibrowanym na 0,5 bara)

Ogrzewanie gazowe za pośrednictwem palnika ze stali szlachetnej o wysokim stopniu skuteczności

Dopływ gazu do palników zapewniony przez urządzenie gazowe wielokrotnie ustawne Bateria mieszająca do zimnej i ciepłej wody

Gaz ziemny H



| | Pojemność | | Wymiary kotła | Przyłącze wody | Moc | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|--------------------|-------|------------------------------|--|-----------------|---|--------|---------|--------------|---------------|
| | Pojemność użytkowa | | | | przyłłączeniowa | | | | | |
| Kocioł warzelny G113L | 113 l | 102 l | Ø 600 mm Wysokość: 415 mm | Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 10 mm | 21 kW | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 143 kg | 2800021 | 32 798,- PLN | 4015613705354 |
| Kocioł warzelny G150L | 150 l | 145 l | Ø 600 mm Wysokość: 540 mm | Zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 10 mm | 21 kW | szer. 800 mm gł. 900 mm wys. 900 mm | 153 kg | 2800031 | 34 314,- PLN | 4015613705361 |
| Kocioł warzelny G342L | 342 l | 317 l | Ø 900 mm Wysokość: 570 mm | R1/2" | 48 kW | szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 900 mm | 277 kg | 2800071 | 54 653,- PLN | 4015613353203 |
| Kocioł warzelny G480L | 480 l | 455 l | Ø 900 mm Wysokość: 780 mm | R1/2" | 58 kW | szer. 1 150 mm gł. 1 300 mm wys. 1 030 mm | 305 kg | 2800081 | 70 887,- PLN | 4015613353210 |

Wyposażenie dodatkowe

Sito odpływowe do kotła warzelnego

- wymiary: szer. 110 x gł. 145 x wys. 80 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613720951

296999

UVP* 163,- PLN



Zoptymalizowana mobilna stacja do gotowania prezentuje się profesjonalnie podczas gotowania na oczach gości. Od kuchenki indukcyjnej o mocy 230V po solidną płytę grillową z serii 650 o mocy 400V – do tego nawet 3 urządzenia nabladowe, które gwarantują niezwykle wszechstronne zastosowanie w cateringu, na imprezach, a także podczas gotowania na oczach gości.

- Materiał CNS 18/10
- Z nadstawą szklaną Tak
- Nadstawa szklana w wersji od strony użytkownika Otwarte
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 1475 x gł. 740 x wys. 345 mm
- Regulacja nadmuchu 4-stopniowo
- Ilość stref 1
- Skład wyposażenia Półka do odstawiania pod strefami roboczymi, wymiary: szer. 1.200 x głęb. 600 x wys. 150 mm
4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztuce do gotowania
Zintegrowany system wentylacji z filtrem labiryntowym
- Ilość filtrów 3
- Filtr ochrony płomienia Typ A
- Lampka kontrolna Wł./wyl.
- Oświetlenie LED
- Włącznik/wyłącznik Na osłonie
- Kółka skrętne Tak
- Właściwości wnętrza regulowanej 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
Przystosowane do maks. 3 urządzeń nastolnych
Powierzchnia do ustawienia: szer. 1208 x głęb. 600 mm
- Moc przyłączeniowa 5 gniazd: 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Przyłącze urządzenia 24 kW | 400 V | 50 Hz
- wymiary 3 NAC
- waga szer. 1 520 x gł. 770 x wys. 1 263 mm
- 146 kg



- ▶ 1 strefa robocza
- ▶ Powierzchnia do ustawienia: szer. 1208 x głęb. 600 mm
- ▶ Przystosowane do maks. 3 urządzeń nabladowych



- ▶ 5 gniazd elektrycznych
- ▶ 3 x 230 V
- ▶ 2 x 400 V 16A CEE



- ▶ Zintegrowana wentylacja
- ▶ Z filtrem labiryntowym ze stali szlachetnej
- ▶ Regulacja 4-stopniowa



- ▶ 4 pojemniki GN
- ▶ 1/9 GN, głęb. 100 mm

W stacji do gotowania mogą być stosowane następujące urządzenia Bartscher:

Bez podestu – 2 urządzenia

- kuchnia elektryczna, 4 płyty – seria 600 Imbiss, nr art. 131734
- kuchnia elektryczna, 4 segmenty – seria 600 Imbiss, nr art. 131850
- płyta grillowa, gładka, szerokość 600 mm – seria 600 Imbiss, nr art. 132125
- bemar elektryczny, 1 x 1/1 GN + 2 x 1/4 GN – seria 600 Imbiss, nr art. 131770

Bez podestu – 3 urządzenia

- kuchnia elektryczna, 2 płyty – seria 600 Imbiss, nr art. 131723
- kuchnia elektryczna, 2 segmenty – seria 600 Imbiss, nr art. 131800
- płyta grillowa, gładka, szerokość 400 mm – seria 600 Imbiss, nr art. 132115
- bemar elektryczny, 3 x 1/4 GN – seria 600 Imbiss, nr art. 131760
- kuchnia elektryczna, 2 płyty – seria 650 Snack, nr art. 115006¹
- bemar 1/1 GN, szerokość 400 mm – seria 650 Snack, nr art. 115121¹
- płyta grillowa, gładka, szerokość 400 mm – seria 650 Snack, nr art. 115118¹
- frytownica, szerokość 400 mm – seria 650 Snack, nr art. 115214¹
- element roboczy, szerokość 400 mm – seria 650 Snack, nr art. 115117¹
- płyta grillowa GDP 320E, gładka, nr art. A370031
- płyta grillowa GDP 320E, ryflowana, nr art. 370035
- patelnia wielofunkcyjna 300, nr art. 370205

¹dostępny na zamówienie

Wyposażenie dodatkowe

Filtr węglowy KST3240 Plus

- Materiał: Aktywny węgiel
- wymiary: szer. 1 120 x gł. 445 x wys. 10 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613681634

107273

UVP* 137,- PLN

Podest 100 KST3240 Plus

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 100 mm
- waga: 3,08 kg
- GTIN: 4015613682549



107276

UVP* 721,- PLN

Półka boczna KST3240 Plus

- Materiał: CNS 18/10
- strona montażu: Lewo, Prawo
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 700 x gł. 350 x wys. 80 mm
- waga: 4,35 kg
- GTIN: 4015613695341



107279

UVP* 2 030,- PLN

Filtr zeolitowy KST3240 Plus

- Materiał: Zeolit
- wymiary: szer. 462 x gł. 380 x wys. 23 mm
- waga: 3,64 kg
- GTIN: 4015613692326



107274

UVP* 773,- PLN

Podest 200 KST3240 Plus

- Materiał: CNS 18/10
- wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 200 mm
- waga: 7,37 kg
- GTIN: 4015613684659



107277

UVP* 1 365,- PLN

Półka do przesuwania tac KST3240 Plus

- Materiał: CNS 18/10
- W zestawie: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 1 490 x gł. 345 x wys. 130 mm
- waga: 4,4 kg
- GTIN: 4015613695334



107278

UVP* 1 609,- PLN



Z podestem 100 KST3240 Plus – 3 urządzenia

- wok indukcyjny, nr art. 105840
- wok indukcyjny, nr art. 105871
- wok indukcyjny, nr art. 105872



Z podestem 200 KST3240 Plus – 3 urządzenia

- Płyta elektryczna, nr art. 104904
- Płyta elektryczna, nr art. 104906
- kuchenka indukcyjna IK 30T-1, nr art. 105991
- kuchenka indukcyjna IK 30TCS-1, nr art. 105991S
- kuchenka indukcyjna IK 35TC, nr art. 105843
- kuchenka indukcyjna IK 35TCS, nr art. 105843S
- kuchenka indukcyjna IK 35SK, nr art. 105837
- kuchenka indukcyjna, nr art. A105942
- kuchenka indukcyjna, nr art. 105984
- kuchenka indukcyjna, nr art. 105993
- kuchenka indukcyjna, nr art. 105994
- wok indukcyjny IW 35, nr art. 105986

Piece konwekcyjne



Piec konwekcyjny, uniwersalny

A120880

UVP* 1 472,- PLN

GTIN 4015613404073



- Materiał
- Materiał komory
- Wymiary wewnętrzne
- Ilość par przewodnic
- Rodzaj przewodnic
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic
- Funkcje
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Regulacja temperatury

- Nastawa czasu
- Timer
- Termostat
- Lampka kontrolna
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal szlachetna
szer. 404 x gł. 308 x wys. 254 mm
4
W poprzek
55 mm
Powietrze obiegowe
50 °C do 250 °C
Ok. 6 minut (163 °C)
Termostatycznie
Bezstopniowo
0 do 120 minut
Tak
Tak
Nagrzewanie
1 blacha
1 ruszt
2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
Gotowe do podłączenia
szer. 530 x gł. 495 x wys. 320 mm
17,5 kg

Blacha do pieczenia do A120880

- wymiary: szer. 400 x gł. 280 x wys. 11 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613404127

A120702

UVP* 72,- PLN

Ruszt do piekarnika do A120880

- wymiary: szer. 400 x gł. 290 x wys. 20 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613404110

A120701

UVP* 61,- PLN

Seria AT



Piec konwekcyjny AT110

120789

UVP* 1 808,- PLN

GTIN 4015613496924



- Materiał
- Materiał komory

Stal szlachetna
Stal szlachetna



- Wymiary wewnętrzne
- Ilość par przewodnic

szer. 350 x gł. 290 x wys. 275 mm
3



- Format przewodnic
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic

1/2 GN
70 mm



- Funkcje
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Regulacja temperatury
- Nastawa czasu
- Timer
- Ilość programów gotowania
- Ilość faz gotowania
- Ilość silników
- Prędkość wentylatora
- Lampka kontrolna

Powietrze obiegowe
50 °C do 300 °C
Ok. 3 minut (180 °C)

Bezstopniowo
0 do 120 minut

Tak

1

1

1

1 stopień

Wł./wył.

Nagrzewanie

Podwójne przeszklone drzwi

Zaokrąglona komora

Przewodnice wyjmowane

sygnał dźwiękowy po upływie czasu

IPX3

3 ruszty

2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz

Gotowe do podłączenia

szer. 460 x gł. 575 x wys. 465 mm

25,5 kg

- Właściwości

- Stopień ochrony

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa

- Przyłącze urządzenia

- wymiary

- waga



▶ Maks. 3 x 1/2 GN



▶ Wyjmowane przewodnice



▶ Podwójnie przeszklone drzwi

Błacha GN, 1/2 ze wzmocnioną kraw.

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/2 GN
- wymiary: szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613271750

A101190

UVP* 50,- PLN

Ruszt 1/2 GN

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/2 GN
- wymiary: szer. 325 x gł. 265 x wys. 56 mm
- waga: 0,52 kg
- GTIN: 4015613678696

786006

UVP* 144,- PLN

Piec konwekcyjny AT90



- Materiał
- Wymiary wewnętrzne
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic
- Funkcje
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Regulacja temperatury
- Nastawa czasu
- Timer
- Oświetlenie wewnętrzne
- Ilość programów gotowania
- Ilość faz gotowania
- Ilość silników
- Prędkość wentylatora
- Lampka kontrolna
- Właściwości

Stal szlachetna
szer. 460 x gł. 370 x wys. 350 mm
4
438 x 315 mm
70 mm
Powietrze obiegowe
50 °C do 300 °C
Ok. 8 minut (150°C)
Mechanicznie | Bezstopniowo
0 do 120 minut
Tak
Tak
1
1
2
1 stopień
Wł./wył. | Nagrzewanie
Podwójne przeszklenie drzwi
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
IPX3
4 blachy
Gotowe do podłączenia
szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm

- Stopień ochrony
- W zestawie
- Przyłącze urządzenia
- wymiary

| | Materiał komory | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------|-----------------|---------------------------|---------|----------------|-------------|---------------|
| Piec konwekcyjny AT90 | Emaliowane | 2,7 kW 230 V 50/60 Hz | 38 kg | A120786 | 1 842,- PLN | 4015613400655 |
| Piec konwekcyjny AT90-ST | Stal szlachetna | 2,7 kW 230 V 50 Hz | 37,4 kg | 120879 | 1 978,- PLN | 4015613717081 |

Piec konwekcyjny AT90-MDI

A120796

UVP* 2 211,- PLN

GTIN 4015613712147



- Materiał
- Materiał komory
- Wymiary wewnętrzne
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic
- Funkcje
- Zakres temperatury
- Czas nagrzewania
- Regulacja temperatury
- Nastawa czasu
- Timer
- Wyświetlacz LED
- Oświetlenie wewnętrzne
- Ilość programów gotowania
- Ilość faz gotowania
- Ilość silników
- Prędkość wentylatora
- Lampka kontrolna
- Właściwości

Stal szlachetna
Emaliowane
szer. 460 x gł. 370 x wys. 350 mm
4
438 x 315 mm
70 mm
Powietrze obiegowe
50 °C do 300 °C
Ok. 8 minut (150°C)
Elektronicznie | z dokładnością do 1 °C
0 do 120 minut
Tak
Tak
Tak
1
1
2
1 stopień
Wł./wył. | Nagrzewanie
Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury
Podwójne przeszklenie drzwi
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
IPX3
4 blachy
2,7 kW | 230 V | 50 Hz
Gotowe do podłączenia
szer. 595 x gł. 615 x wys. 580 mm
38,4 kg

- Stopień ochrony
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga



► Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu



W pełni cyfrowa wersja modelu AT90 – oprócz tradycyjnie niezawodnej i równomiernej obróbki termicznej – oferuje prostą obsługę dotykową z wyświetlaczem cyfrowym, który zapewni doskonałą orientację.



- | | |
|------------------------------------|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Materiał komory | Stal szlachetna |
| • Wymiary wewnętrzne | szer. 460 x gł. 370 x wys. 350 mm |
| • Ilość par prowadnic | 4 |
| • Format prowadnic | 438 x 315 mm |
| • Odstęp pomiędzy parami prowadnic | 70 mm |
| • Funkcje | Powietrze obiegowe |
| • Zakres temperatury | 50 °C do 300 °C |
| • Czas nagrzewania | Ok. 8 minut (150°C) |
| • Regulacja temperatury | Elektronicznie z dokładnością do 1 °C |
| • Nastawa czasu | 0 do 99 minut |
| • Timer | Tak |
| • Wyświetlacz LED | Tak |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Ilość programów gotowania | 1 |
| • Ilość faz gotowania | 1 |
| • Ilość silników | 2 |
| • Prędkość wentylatora | 1 stopień |
| • Lampka kontrolna | Nagrzewanie |
| | Wł./wył. |
| | Oświetlenie wewnętrzne |
| | Timer |
| • Właściwości | Zaokrąglona komora |
| | Prowadnice wyjmowane |
| | wyświetlacz cyfrowy do wyświetlania temperatury i czasu |
| | Podwójne przeszklone drzwi |
| | sygnał dźwiękowy po upływie czasu |
| | IPX3 |
| | 4 blachy |
| | 2,67 kW 230 V 50 Hz |
| | Gotowe do podłączenia |
| | szer. 596 x gł. 615 x wys. 575 mm |
| | 38,4 kg |



- ▶ Rodzaj prowadnic: poprzeczne
- ▶ Format: 438 x 315 mm
- ▶ Ilość: 4



- ▶ Wyjmowane szyny prowadnicowe



- ▶ Podwójnie przeszklone drzwi

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia 438x315x10

- Materiał: Aluminium
- wymiary: szer. 438 x gł. 315 x wys. 10 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658384

786004

UVP* 70,- PLN

Ruszt do piekarnika 438x315x15

- wymiary: szer. 438 x gł. 315 x wys. 15 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613658407

786005

UVP* 70,- PLN



Kulinarna inteligencja do grillowania, smażenia i pieczenia.

Pełna moc do 300 stopni – seria AT oferuje szeroki wybór wysoce wydajnych pieców konwekcyjnych.



- Materiał Stal szlachetna
- Materiał komory Stal szlachetna
- Wymiary wewnętrzne szer. 460 x gł. 375 x wys. 360 mm
- Ilość par przewodnic 4
- Format przewodnic 438 x 315 mm
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic 70 mm
- Funkcje Powietrze obiegowe
Funkcja grillowania
Nawilżanie

- Moc grilla 2 kW
- Zakres temperatury 50 °C do 300 °C
- Czas nagrzewania Ok. 8 minut (149 °C)
- Regulacja temperatury Bezstopniowo
- Nastawa czasu 0 do 120 minut
- Timer Tak
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Ilość programów gotowania 1
- Ilość faz gotowania 1
- Ilość silników 2
- Prędkość wentylatora 1 stopień
- Przyłącze wody 3/4"
- Lampka kontrolna Gorące powietrze
Funkcja grillowania
Nawilżanie

- Właściwości Podwójne przeszklenie drzwi
Zaokrąglona komora
Przewodnice wyjmowane
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
- Stopień ochrony IPX3
- W zestawie 4 blachy
- Moc przyłączeniowa 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia Gotowe do podłączenia
- wymiary szer. 600 x gł. 610 x wys. 580 mm
- waga 40 kg



- ▶ Maks. 4 x 438 x 315 mm
- ▶ Z grillem
- ▶ Z nawilżaniem
- ▶ Stałe przyłącze wody 3/4"



▶ Wyjmowane prowadnice



▶ Podwójnie przeszkłone drzwi

Blacha do pieczenia 438x315x10

- Materiał: Aluminium
- wymiary: szer. 438 x gł. 315 x wys. 10 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658384

786004

UVP* 70,- PLN

Ruszt do piekarnika 438x315x15

- wymiary: szer. 438 x gł. 315 x wys. 15 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613658407

786005

UVP* 70,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia 433x333-ST

- Materiał: Stal szlachetna
- Krawędź: 4 strony
- Grubość materiału: 0,8 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613734644



100404

UVP* 107,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-SI

- Materiał: Aluminium
- Krawędź: 4 strony
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613734651



100405

UVP* 129,- PLN

Blacha do pieczenia 433x333-AL

- Materiał: Aluminium
- Krawędź: 4 strony
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613734668



100406

UVP* 78,- PLN

Blacha perforowana 433x333-SI

- Materiał: Aluminium
- Krawędź: 3 strony
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Średnica perforacji: 3 mm
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613734675



100407

UVP* 104,- PLN

Blacha perforowana 433x333-AL

- Materiał: Aluminium
- Krawędź: 3 strony
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Średnica perforacji: 3 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734682



100408

UVP* 67,- PLN

Polka ścienna 600x355x27, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 600 x gł. 600 mm
- Nośność maks.: 50 kg
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988



174600

UVP* 337,- PLN

Rękawice kuchenne 300

- Materiał: Bawełna 100 % (warstwa zewnętrzna)
- Długość: 300 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 250 °C
- Nadaje się do mycia: Nie
- właściwości: Z ochroną przeciwplamienią, Z zawieszką, Gęstość materiału: 640 g/m²
- wymiary: szer. 200 x gł. 300 x wys. 35 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613735467



A500510

UVP* 48,- PLN

Rękawice kuchenne 370

- Materiał: Bawełna 100 % (warstwa zewnętrzna)
- Długość: 370 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 250 °C
- Nadaje się do mycia: Nie
- właściwości: Z ochroną przeciwplamienią, Z zawieszką, Gęstość materiału: 640 g/m²
- wymiary: szer. 220 x gł. 370 x wys. 35 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613735474



A500511

UVP* 55,- PLN

Rękawice kuchenne 420

- Materiał: Bawełna 100 % (warstwa zewnętrzna)
- Długość: 420 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 250 °C
- Nadaje się do mycia: Nie
- właściwości: Z ochroną przeciwplamienią, Z zawieszką, Gęstość materiału: 640 g/m²
- wymiary: szer. 235 x gł. 420 x wys. 35 mm
- waga: 0,37 kg
- GTIN: 4015613735481



A500512

UVP* 59,- PLN

Rękawice kuchenne 600

- Materiał: Bawełna 100 % (warstwa zewnętrzna)
- Długość: 600 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 250 °C
- Nadaje się do mycia: Nie
- właściwości: Z ochroną przeciwplamienią, Z zawieszką, Gęstość materiału: 640 g/m²
- wymiary: szer. 230 x gł. 600 x wys. 35 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613735498



A500513

UVP* 78,- PLN



Piec konwekcyjny AT211 MDI z przewodnikami w praktycznym formacie 1/1 GN i solidną komorą pieca ze stali szlachetnej oferuje sprawdzone funkcje serii AT. Wysoki komfort obsługi zapewniają pokręta cyfrowe z szybką i nieskomplikowaną regulacją temperatury i czasu.



- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał komory: Stal szlachetna
- Wymiary wewnętrzne: szer. 565 x gł. 385 x wys. 350 mm
- Ilość par przewodnic: 4
- Format przewodnic: 1/1 GN
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic: 70 mm
- Funkcje: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Regulacja temperatury: Elektronicznie z dokładnością do 1 °C

- Czas nagrzewania: Ok. 12 minut (150°C)
- Nastawa czasu: 0 do 120 minut
- Timer: Tak
- Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- Ilość programów gotowania: 1
- Ilość faz gotowania: 1
- Ilość silników: 2
- Prędkość wentylatora: 1 stopień
- Lampka kontrolna: Wł./wył.

- Właściwości: Nagrzewanie: Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu; Możliwe przerwanie procesu pieczenia za pomocą regulatora temperatury; Podwójne przeszklenie drzwi; Zaokrąglona komora; Przewodnice wyjmowane; sygnał dźwiękowy po upływie czasu

- Stopień ochrony: IPX3
- W zestawie: 1 ruszt; 1 pojemnik GN
- Moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: Gotowe do podłączenia
- wymiary: szer. 700 x gł. 625 x wys. 540 mm
- waga: 42,2 kg



- ▶ Pokrętko z wyświetlaczem cyfrowym do ustawiania temperatury i czasu
- ▶ Sygnał dźwiękowy po upływie czasu



- ▶ Blachy 1/1 GN zob. katalog str 116

Blacha 1/1GN, 20 mm

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika: 20 mm
- Możliwość ustawiania piętkowo: Tak
- Krawędź wzmocniona: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 1,45 kg
- GTIN: 4015613271729

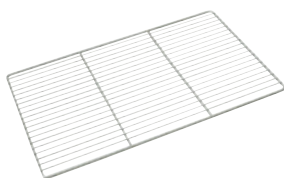


A101185

UVP* 78,- PLN

Ruszt GN 1/1, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- wymiary: szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4016098175250



A101091

UVP* 111,- PLN

Papier pergaminowy 1/1 GN

- Materiał: Papier
- Dostosowane do GN: Tak
- Format na arkusz: 1/1 GN, szer. 530 x gł. 325 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (500 arkuszy)
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 35 mm
- waga: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423



150687

UVP* 144,- PLN



- Materiał
- Materiał komory
- Wymiary wewnętrzne
- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic
- Funkcje

- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Czas nagrzewania
- Nastawa czasu
- Timer
- Oświetlenie wewnętrzne
- Ilość programów gotowania
- Ilość faz gotowania
- Ilość silników
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze wody
- Lampka kontrolna

Właściwości

- Stopień ochrony
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
 Stal szlachetna
 szer. 700 x gł. 360 x wys. 460 mm
 4
 600 x 400 mm
 80 mm
 Powietrze obiegowe
 Nawilżanie
 Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
 50 °C do 300 °C
 Bezstopniowo
 Ok. 8 minut (200 °C)
 0 do 180 minut
 Tak
 Tak
 1
 1
 2
 1 stopień
 3/4"
 Nawilżanie
 Wł./wyl.
 Nagrzewanie
 Podwójne przeszklone drzwi
 Zaokrąglona komora
 Prowadnice wyjmowane
 sygnał dźwiękowy po upływie czasu
 IPX3
 2 blachy perforowane
 2 blachy
 6,4 kW | 400 V | 50 Hz
 3 NAC
 szer. 835 x gł. 800 x wys. 570 mm
 65 kg



► Wyjmowane prowadnice



► Podwójnie przeszklone drzwi

Zest. prowad. do półki, lewa-prawa

- Ilość par prowadnic: 4
- Format prowadnic: 1/1 GN
- wymiary: szer. 105 x gł. 485 x wys. 300 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613661971

780002

UVP* 226,- PLN


 ► Blachy 600 x 400 mm
 zob. katalog str 116

Zestaw folii do pieczenia 60x40

- Materiał: Aluminium, PTFE
- Przystosowane do: 1500 - 2000 cykli pieczenia, piekarniki, piece konwekcyjne, piece konwekcyjno-parowe, Prowadnice 600 x 400 mm
- Skład zestawu: 1 folia do pieczenia wielokrotnego użytku, 1 blacha perforowana 600 x 400, perforacja: Ø 5 mm, 2 szyny mocujące
- właściwości: Odporność na temperaturę: od -73°C do 260°C, Grubość folii: 0,125 mm
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 12 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613711386


100326

UVP* 181,- PLN

Folia do pieczenia DBF 60x40

- Materiał: PTFE
- właściwości: Grubość folii: 0,125 mm, Odporność na temperaturę: od -73°C do 260°C
- wymiary: szer. 620 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613711393


100327

UVP* 50,- PLN

Szyny mocujące DBF 60x40

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Zestaw folii do pieczenia 60x40
- Skład zestawu: 2 szyny mocujące
- wymiary: szer. 17 x gł. 390 x wys. 5 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613711409


100328

UVP* 39,- PLN

Szafa fermentacyjna 823H0

116550

UVP* 3 990,- PLN

GTIN 4015613610917



- Materiał
 - Ilość par przewodnic
 - Format przewodnic
 - Odstęp pomiędzy parami przewodnic
 - Zakres temperatury
 - Lampka kontrolna
 - Właściwości
 - Moc przyłączeniowa
 - Przyłącze urządzenia
 - wymiary
 - waga
- CNS 18/10
- 75 mm
- 30 °C do 60 °C
- Wł./wyl.
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
- 2 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Gotowe do podłączenia
- szer. 700 x gł. 600 x wys. 960 mm
- 44 kg

Piec konwekcyjny MF6430

121782

UVP* 4 175,- PLN

GTIN 4015613681757



Wielofunkcyjność i prostota obsługi – dzięki wielu różnym funkcjom pieczenia piec konwekcyjny oferuje dużo możliwości perfekcyjnego przygotowania potraw.

- Materiał
 - Materiał komory
 - Wymiary wewnętrzne
 - Ilość par przewodnic
 - Format przewodnic
 - Odstęp pomiędzy parami przewodnic
 - Funkcje
 - Moc grilla
 - Zakres temperatury
 - Czas nagrzewania
 - Regulacja temperatury
 - Nastawa czasu
 - Timer
 - Oświetlenie wewnętrzne
 - Lampka kontrolna
 - Właściwości
 - W zestawie
 - Moc przyłączeniowa
 - Przyłącze urządzenia
 - wymiary
 - waga
- STAINLESS STEEL
- 250 °C
- Stal szlachetna
- Emaliowane
- szer. 450 x gł. 405 x wys. 380 mm
- 6
- 440 x 375 mm
- 30 mm
- Grzałka górna
- Grzałka dolna
- grzałka dolna z termoobiegiem
- Grzałka górna / dolna
- grzałka górna / dolna z wentylatorem
- Powietrze obiegowe
- Funkcja grillowania
- funkcja grillowania z wentylatorem
- 1,8 kW
- 25 °C do 250 °C
- Ok. 20 minut (250 °C)
- Mechanicznie
- Bezstopniowo
- 0 do 90 minut
- Tak
- Tak
- Nagrzewanie
- gotowość do pracy
- drzwi potrójnie przeszkłone
- Zaokrąglona komora
- Przewodnice wyjmowane
- 1 blacha
- 1 ruszt
- 2,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Gotowe do podłączenia
- szer. 600 x gł. 650 x wys. 620 mm
- 50,2 kg



▶ Wyjmowane przewodnice



▶ Składane ogrzewanie górne

Blacha do pieczenia MF6430

- Materiał: Blacha stalowa, Emaliowane
- wymiary: szer. 435 x gł. 352 x wys. 30 mm
- waga: 1,02 kg
- GTIN: 4015613702148



206203

UVP* 139,- PLN

Blacha do pieczenia MF6430

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 440 x gł. 375 x wys. 5 mm
- waga: 0,79 kg
- GTIN: 4015613702155



206204

UVP* 102,- PLN

Seria C



Piec konwekcyjny C4431D

206790

UVP* 5 432,- PLN

GTIN 4015613652429



- Materiał
- Materiał komory

Stal szlachetna



- Wymiary wewnętrzne

Stal szlachetna

- Ilość par przewodnic

szer. 490 x gł. 400 x wys. 330 mm



- Format przewodnic

4

- Odstęp pomiędzy parami przewodnic

442 x 325 mm



- Funkcje

75 mm

Powietrze obiegowe

Nawilżanie

Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)

Komin

- Zakres temperatury

30 °C do 260 °C

- Czas nagrzewania

Ok. 15 minut

- Regulacja temperatury

Bezstopniowo

- Nastawa czasu

0 do 120 minut

- Timer

Tak

- Oświetlenie wewnętrzne

Tak

- Ilość programów gotowania

99

- Ilość faz gotowania

3

- Ilość silników

1

- Prędkość wentylatora

1 stopień

- Sterowanie

Elektronicznie

- Wyświetlacz LED

Przycisk

Temperatura

Czas

Nawilżanie

Program

3/4"

- Przyłącze wody

Podwójne przeszklenie drzwi

- Właściwości

Zaokrąglona komora

Gotowe do podłączenia

Przewodnice wyjmowane

IPX4

- Stopień ochrony

4 blachy

- W zestawie

3,3 kW | 230 V | 50/60 Hz

- Moc przyłączeniowa

- Przyłącze urządzenia

Gotowe do podłączenia

- wymiary

szer. 600 x gł. 720 x wys. 540 mm

- waga

38,4 kg



Blacha AL 442 x 325mm

- Materiał: Aluminium
- wymiary: szer. 442 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613588469

206001

UVP* 87,- PLN

Ruszt do grilla 442 x 325mm

- wymiary: szer. 442 x gł. 325 x wys. 3 mm
- waga: 0,71 kg
- GTIN: 4015613588476

206002

UVP* 80,- PLN

Piec konwekcyjny C5230 z naw.



- Materiał
- Materiał komory
- Funkcje



- Czas nagrzewania
- Regulacja temperatury
- Nastawa czasu
- Timer
- Oświetlenie wewnętrzne
- Ilość programów gotowania
- Ilość faz gotowania
- Prędkość wentylatora
- Przyłącze wody
- Właściwości

- Stopień ochrony
- Przyłącze urządzenia

Stal szlachetna
Stal szlachetna
Powietrze obiegowe
Nawilżanie
Silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
Ok. 15 minut
Bezstopniowo
0 do 120 minut
Tak
Tak
1
1
1 stopień
3/4"
Podwójne przeszklenie drzwi
Zaokrąglona komora
Prowadnice wyjmowane
IPX4
3 NAC

Piec konwekcyjny C5230 z naw.

- Ilość par prowadnic 5
- Format prowadnic 2/3 GN
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic 70 mm
- Zakres temperatury 60 °C do 280 °C
- Ilość silników 1
- Lampka kontrolna Nagrzewanie
Nawilżanie
- W zestawie 2 blachy
- Moc przyłączeniowa 4,3 kW | 400 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 700 x gł. 750 x wys. 625 mm
- waga 50 kg
- GTIN 4015613585550

206782

UVP* 7 984,- PLN

Piec konwekcyjny C6640 z naw.

- Ilość par prowadnic 6
- Format prowadnic 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic 80 mm
- Zakres temperatury 50 °C do 280 °C
- Ilość silników 2
- Lampka kontrolna Nagrzewanie
Nawilżanie
Wł./wył.
- W zestawie 3 blachy
- Moc przyłączeniowa 9,4 kW | 400 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 965 x gł. 930 x wys. 820 mm
- waga 98,5 kg
- GTIN 4015613585567

206797

UVP* 13 679,- PLN



Piec konwekcyjny C6640 z naw.

Wyposażenie dodatkowe

Blacha GN 2/3

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 2/3 GN
- wymiary: szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 1,15 kg
- GTIN: 4015613271781

A101195

UVP* 61,- PLN

Ruszt GN, 2/3

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 2/3 GN
- wymiary: szer. 355 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,79 kg
- GTIN: 4015613332123

133212

UVP* 92,- PLN

Ruszt 600 x 400, stal, szlach.

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 8 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613638355

133264

UVP* 152,- PLN

Piece konwekcyjno-parowe



Piec konwekcyjno-parowy kompaktowy 4x2/3

120791

UVP* 2 903,- PLN

GTIN 4015613487885



- ▶ Maks. 4 x 2/3 GN
- ▶ Ze zbiornikiem na wodę, pojemność: 1,3 litra

Piec konwekcyjno-parowy Kompakt – kompaktowa budowa i 4 pary prowadnic w formacie GN 2/3 zapewniają optymalny komfort i pracę stosownie do wybranej funkcji.

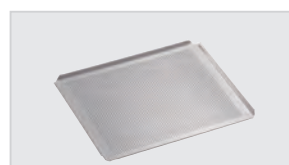
| | | |
|--|------------------------------------|--|
| | • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| | • Materiał komory | CNS 18/10 |
| | • Ilość par prowadnic | 4 |
| | • Format prowadnic | 2/3 GN |
| | • Rodzaj prowadnic | W poprzek |
| | • Odstęp pomiędzy parami prowadnic | 65 mm |
| | • Funkcje | Gotowanie na parze Gotowanie na parze kombi |
| | • Pojemność zbiornika | 1,3 l |
| | • Zakres temperatury | 50 °C do 200 °C |
| | • Regulacja temperatury | Bezstopniowo |
| | • Nastawa czasu | 0 do 120 minut |
| | • Sterowanie | Elektronicznie Pokrętko |
| | • Ilość programów gotowania | 4 |
| | • Ilość faz gotowania | 1 |
| | • Ilość silników | 1 |
| | • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| | • Lampka kontrolna | Tak |
| | • W zestawie | 1 ruszt 2/3 GN |
| | • Moc przyłączeniowa | 2,5 kW 230 V 50 Hz |
| | • Przyłącze urządzenia | Gotowe do podłączenia |
| | • wymiary | szer. 550 x gł. 545 x wys. 380 mm |
| | • waga | 20 kg |

Blacha GN 2/3

- Materiał: CNS 18/10
- Norma gastronomiczna: 2/3 GN
- wymiary: szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 1,15 kg
- GTIN: 4015613271781

A101195

UVP* 61,- PLN



▶ Blachy
zob. katalog str 116



▶ Chłodziarko-zamrażarki szokowe
zob. katalog str 283

Seria M – Przegląd funkcji

- ✓ Funkcje: Powietrze obiegowe, Gotowanie na parze, Gotowanie na parze kombi, Gotowanie niskotemperaturowe, Silnik z rewersem (wirniki wentylatora), Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- ✓ Ilość programów gotowania: 1
- ✓ Ilość faz gotowania: 1
- ✓ Prędkość wentylatora: 2 stopnie
- ✓ Komin: Tak
- ✓ Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- ✓ Przyłącze bagnetowej sondy temperatury: z boku
- ✓ Przyłącze wody: 3/4"
- ✓ Wyświetlacz LED: Nawilżanie, Temperatura wnętrza potrawy, Temperatura, Czas
- ✓ Lampka kontrolna: Wł./wył., Temperatura
- ✓ Właściwości: Zaokrąglona komora, Prowadnice wyjmowane, Podwójne przeszklenie drzwi



Piec konwekcyjno-parowy M5230

116612

UVP* 10 905,- PLN

GTIN 4015613656663



• Materiał

CNS 18/10



• Ilość par prowadnic

5

• Format prowadnic

2/3 GN

• Rodzaj prowadnic

W poprzek



• Odstęp pomiędzy parami prowadnic

74 mm

• Zakres temperatury

50 °C do 280 °C



• Regulacja temperatury

Bezstopniowo

• Nastawa czasu

0 do 120 minut

• W zestawie

1 ruszt 2/3 GN

1 blacha 2/3 GN

1 rura odpływowa PVC

1 wąż doprowadzający wodę

3,3 kW | 230 V | 50 Hz

Gotowe do podłączenia

szer. 620 x gł. 755 x wys. 635 mm

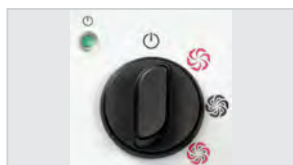
62,6 kg

• Moc przyłączeniowa

• Przyłącze urządzenia

• wymiary

• waga



▶ Łatwa obsługa za pomocą pokręćła



▶ Wyjmowane prowadnice



▶ Podwójnie przeszklone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu czyszczenia



▶ Łatwy w regulacji komin

Piec konwekcyjno-parowy M 5110

116616

UVP* 14 529,- PLN

GTIN 4015613665702



- Materiał CNS 18/10
- Ilość par przewodnic 5



- Format przewodnic 1/1 GN
- 600 x 400 mm



- Rodzaj przewodnic W poprzek
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic 74 mm



- Zakres temperatury 50 °C do 280 °C
- Regulacja temperatury Bezstopniowo
- Nastawa czasu 0 do 120 minut
- Właściwości Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego

- W zestawie 1 blacha 1/1 GN
- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 rura odpływowa PVC
- 1 wąż doprowadzający wodę

- Moc przyłączeniowa 6,3 kW | 400 V | 50 Hz

- Przyłącze urządzenia 3 NAC

- wymiary szer. 890 x gł. 815 x wys. 635 mm

- waga 81,8 kg

Piec konwekcyjno-parowy M7110

116618

UVP* 18 338,- PLN

GTIN 4015613665719



- Materiał CNS 18/10
- Ilość par przewodnic 7



- Format przewodnic 1/1 GN
- 600 x 400 mm



- Rodzaj przewodnic W poprzek
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic 74 mm



- Zakres temperatury 50 °C do 280 °C
- Regulacja temperatury Bezstopniowo
- Nastawa czasu 0 do 120 minut
- Właściwości Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego

- W zestawie 1 blacha 1/1 GN
- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 rura odpływowa PVC
- 1 wąż doprowadzający wodę

- Moc przyłączeniowa 9,6 kW | 400 V | 50 Hz

- Przyłącze urządzenia 3 NAC

- wymiary szer. 890 x gł. 815 x wys. 815 mm

- waga 104,2 kg

Piec konwekcyjno-parowy M10110, 10x1/1GN

116621

UVP* 20 927,- PLN

GTIN 4015613665733



- Materiał CNS 18/10
- Ilość par przewodnic 10



- Format przewodnic 1/1 GN
- 600 x 400 mm



- Rodzaj przewodnic W poprzek
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic 74 mm



- Zakres temperatury 50 °C do 280 °C
- Regulacja temperatury Bezstopniowo
- Nastawa czasu 0 do 120 minut
- Właściwości Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego

- W zestawie 1 blacha 1/1 GN
- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 rura odpływowa PVC
- 1 wąż doprowadzający wodę

- Moc przyłączeniowa 12,6 kW | 400 V | 50 Hz

- Przyłącze urządzenia 3 NAC

- wymiary szer. 890 x gł. 815 x wys. 1 015 mm

- waga 118 kg

Seria E – Przegląd funkcji

- ✓ Funkcje: Powietrze obiegowe, Gotowanie na parze, Gotowanie na parze kombi, Gotowanie niskotemperaturowe, Gotowanie Delta T, Silnik z rewersem (wirniki wentylatora), Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- ✓ Ilość programów gotowania: 99
- ✓ Ilość faz gotowania: 9
- ✓ Prędkość wentylatora: 3 stopnie
- ✓ Komin: Tak
- ✓ Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- ✓ Przyłącze bagnetowej sondy temperatury: z boku
- ✓ Przyłącze wody: 3/4"
- ✓ Wyświetlacz LED: Nawilżanie, Gotowanie Delta T, Fazy gotowania, Temperatura wnętrza potrawy, prędkość wentylatora, Program, Temperatura, Czas
- ✓ Właściwości: Zaokrąglona komora, Prowadnice wyjmowane, Podwójne przeszklenie drzwi



Piec konwekcyjno-parowy E5230, 5x2/3GN

116524

UVP* 11 312,- PLN

GTIN 4015613665757

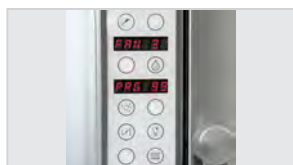


Zdrowe przyrządzanie z wydajnym i inteligentnym wyposażeniem.

Piec konwekcyjno-parowy z natryskiem bezpośrednim i wkładem poprzecznym GN oraz wyjmowanymi prowadnicami jest wyjątkowo praktyczny w zastosowaniu.



- Materiał CNS 18/10
- Ilość par prowadnic 5
- Format prowadnic 2/3 GN
- Rodzaj prowadnic W poprzek
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic 74 mm
- Zakres temperatury 50 °C do 280 °C
- Regulacja temperatury Bezstopniowo
- Nastawa czasu 1 do 999 minut
- W zestawie 1 blacha 2/3 GN
1 ruszt 2/3 GN
1 rura odpływowa PVC
1 wąż doprowadzający wodę
- Moc przyłączeniowa 3,3 kW | 230 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia Gotowe do podłączenia
- wymiary szer. 620 x gł. 755 x wys. 635 mm
- waga 64,6 kg



▶ Sterowanie elektroniczne z 99 programami i maks. 9 fazami gotowania na program



▶ Wyjmowane prowadnice



▶ Podwójnie przeszkłone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu czyszczenia



▶ Łatwy w regulacji komin

Piec konwekcyjno-parowy E5110, 5x1/1GN

116526

UVP* 15 010,- PLN

GTIN 4015613665764



- Materiał
- Ilość par prowadnic

CNS 18/10

5



- Format prowadnic

1/1 GN

600 x 400 mm



- Rodzaj prowadnic

W poprzek

- Odstęp pomiędzy parami prowadnic

74 mm



- Zakres temperatury

50 °C do 280 °C

- Regulacja temperatury

Bezstopniowo

- Nastawa czasu

1 do 999 minut

- Właściwości

Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego

- W zestawie

1 blacha 1/1 GN

1 ruszt 1/1 GN

1 rura odpływowa PVC

1 wąż doprowadzający wodę

- Moc przyłączeniowa

6,3 kW | 400 V | 50 Hz

- Przyłącze urządzenia

3 NAC

- wymiary

szer. 890 x gł. 815 x wys. 635 mm

- waga

84 kg

Piec konwekcyjno-parowy E 7110

116528

UVP* 18 852,- PLN

GTIN 4015613665771



- Materiał
- Ilość par prowadnic

CNS 18/10

7



- Format prowadnic

1/1 GN

600 x 400 mm



- Rodzaj prowadnic

W poprzek

- Odstęp pomiędzy parami prowadnic

74 mm



- Zakres temperatury

50 °C do 280 °C

- Regulacja temperatury

Bezstopniowo

- Nastawa czasu

1 do 999 minut

- Właściwości

Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego

- W zestawie

1 blacha 1/1 GN

1 ruszt 1/1 GN

1 rura odpływowa PVC

1 wąż doprowadzający wodę

- Moc przyłączeniowa

9,6 kW | 400 V | 50 Hz

- Przyłącze urządzenia

3 NAC

- wymiary

szer. 890 x gł. 815 x wys. 815 mm

- waga

103,8 kg

Piec konwekcyjno-parowy E10110, 10x1/1GN

116531

UVP* 21 888,- PLN

GTIN 4015613665788



- Materiał
- Ilość par prowadnic

CNS 18/10

10



- Format prowadnic

1/1 GN

600 x 400 mm



- Rodzaj prowadnic

W poprzek

- Odstęp pomiędzy parami prowadnic

74 mm



- Zakres temperatury

50 °C do 280 °C

- Regulacja temperatury

Bezstopniowo

- Nastawa czasu

1 do 999 minut

- Właściwości

Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego

- W zestawie

1 blacha 1/1 GN

1 ruszt 1/1 GN

1 rura odpływowa PVC

1 wąż doprowadzający wodę

- Moc przyłączeniowa

12,6 kW | 400 V | 50 Hz

- Przyłącze urządzenia

3 NAC

- wymiary

szer. 890 x gł. 815 x wys. 1 015 mm

- waga

117,4 kg

Seria E RS – Przegląd funkcji

- ✓ Funkcje: Powietrze obiegowe, Gotowanie na parze, Gotowanie na parze kombi, Gotowanie niskotemperaturowe, Gotowanie Delta T, Silnik z rewersem (wirniki wentylatora), Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku, Automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia
- ✓ Ilość programów gotowania: 99
- ✓ Ilość faz gotowania: 9
- ✓ Prędkość wentylatora: 3 stopnie
- ✓ Komin: Tak
- ✓ Z systemem czyszczenia: Tak
- ✓ Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- ✓ Przyłącze bagnetowej sondy temperatury: z boku
- ✓ Przyłącze wody: 3/4"
- ✓ Wyświetlacz LED: Nawilżanie, Gotowanie Delta T, Fazy gotowania, Temperatura wnętrza potrawy, prędkość wentylatora, Program, Temperatura, Czas
- ✓ Właściwości: Zaokrąglona komora, Prowadnice wyjmowane, Podwójne przeszklenie drzwi, Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego



Piec konwekcyjno-parowy E 5110RS

116526W

UVP* 17 340,- PLN

GTIN 4015613670850



Zdrowe przyrządzanie potraw dzięki wysoce wydajnemu i inteligentnemu wyposażeniu. Piec konwekcyjno-parowy z intuicyjnym systemem czyszczenia jest wyjątkowo praktyczny w zastosowaniu dzięki poprzecznemu wkładowi GN i wyjmowanym szynom prowadnicowym.



- Materiał CNS 18/10
- Ilość par prowadnic 5
- Format prowadnic 1/1 GN
600 x 400 mm
W poprzek 74 mm
- Rodzaj prowadnic 50 °C do 280 °C
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic 1 do 999 minut
- Zakres temperatury Tak
- Nastawa czasu Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
- Z systemem czyszczenia 1 blacha 1/1 GN
1 ruszt 1/1 GN
1 rura odpływowa PVC
1 wąż doprowadzający wodę
1 wąż doprowadzający środek czyszczący
- Ważna wskazówka 6,3 kW | 400 V | 50 Hz
szer. 890 x gł. 815 x wys. 635 mm
90,2 kg
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



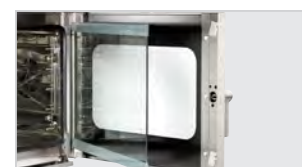
▶ Automatyczny 3-stopniowy system czyszczenia z programem suszenia



▶ Sterowanie elektroniczne z 99 programami, w każdym programie maks. 9 faz gotowania



▶ Wyjmowane prowadnice



▶ Podwójne przeszklenie drzwi, drzwi wewnętrzne można łatwo otworzyć w celu czyszczenia

Piec konwekcyjno-parowy E 7110RS

116528W

UVP* 21 519,- PLN

GTIN 4015613676661



• Materiał

CNS 18/10



• Ilość par przewodnic

7

• Format przewodnic

1/1 GN



• Rodzaj przewodnic

W poprzek

• Odstęp pomiędzy parami przewodnic

74 mm



• Zakres temperatury

50 °C do 280 °C

• Regulacja temperatury

Bezstopniowo

• Nastawa czasu

1 do 999 minut

• Z systemem czyszczenia

Tak

• Ważna wskazówka

Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary

• W zestawie

1 blacha 1/1 GN

1 ruszt 1/1 GN

1 rura odpływowa PVC

1 wąż doprowadzający wodę

1 wąż doprowadzający środek czyszczący

• Moc przyłączeniowa

9,6 kW | 400 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 890 x gł. 815 x wys. 815 mm

• waga

110,8 kg

Piec konwekcyjno-parowy E 10110RS

116531W

UVP* 25 879,- PLN

GTIN 4015613690551



• Materiał

CNS 18/10



• Ilość par przewodnic

10

• Format przewodnic

1/1 GN



• Rodzaj przewodnic

W poprzek

• Odstęp pomiędzy parami przewodnic

74 mm



• Zakres temperatury

50 °C do 280 °C

• Nastawa czasu

1 do 999 minut

• Z systemem czyszczenia

Tak

• Ważna wskazówka

Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary

• W zestawie

1 ruszt 1/1 GN

1 blacha 1/1 GN

1 rura odpływowa PVC

1 wąż doprowadzający wodę

1 wąż doprowadzający środek czyszczący

• Moc przyłączeniowa

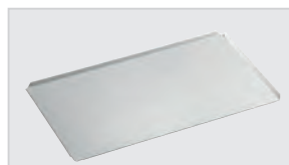
12,6 kW | 400 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 890 x gł. 815 x wys. 1 010 mm

• waga

125 kg



▶ Blachy
zob. katalog str 116



▶ Chłodziarko-zamrażarki sztokowe
zob. katalog str 283

Seria T – Przegląd funkcji

- ✓ Funkcje: Powietrze obiegowe, Gotowanie na parze, Gotowanie na parze kombi, Gotowanie niskotemperaturowe, Gotowanie Delta T, Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku, Silnik z rewersem (wirniki wentylatora), Automacyjny 3-stopniowy system mycia z programem suszenia
- ✓ Sterowanie: Dotykowo, Regulator obrotowy
- ✓ Ilość programów gotowania: 99
- ✓ Ilość faz gotowania: 9
- ✓ Komin: Tak
- ✓ Prędkość wentylatora: 3 stopnie
- ✓ Z systemem czyszczenia: Tak
- ✓ Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- ✓ Przyłącze bagnetowej sondy temperatury: z boku
- ✓ Przyłącze wody: 3/4"
- ✓ Właściwości: Podwójne przeszklenie drzwi, Prowadnice wyjmowane, Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego



Piec konwekcyjno-parowy T 5110RS

117552

UVP* 19 485,- PLN

GTIN 4015613703978



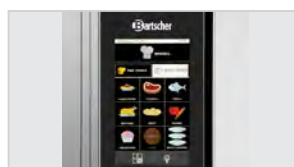
Seria pieców konwekcyjno-parowych T to synonim prostoty, z jaką przygotowuje się dania. Wstępnie zainstalowane lub samodzielnie skonfigurowane programy gotowania – sterowanie dotykowe, które charakteryzuje intuicyjną obsługą, oferuje nieograniczone możliwości. Całości dopełnia złącze USB i system czyszczenia.



- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par przewodnic: 5
- Format przewodnic: 1/1 GN
600 x 400 mm
- Rodzaj przewodnic: W poprzek
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic: 74 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- Regulacja temperatury: Bezstopniowo
- Nastawa czasu: 0 do 599 minut
- Z systemem czyszczenia: Tak
- Ważna wskazówka: Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary
- W zestawie: 1 ruszt 1/1 GN
1 blacha 1/1 GN
1 rura odpływowa PVC
1 wąż doprowadzający wodę
1 wąż doprowadzający środek czyszczący model o częstotliwości 60 Hz
- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa: 6,3 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 875 x gł. 830 x wys. 660 mm
- waga: 88,8 kg



- ▶ Automacyjny 3-stopniowy system mycia z programem osuszania komory



- ▶ Sterowanie elektroniczne z 99 programami i maks. 9 fazami gotowania na program



- ▶ Wyjmowane prowadnice



- ▶ Podwójne przeszklone drzwi
- ▶ Drzwi wewnętrzne można łatwo otworzyć w celu czyszczenia

Piec konwekcyjno-parowy T 7110RS

117572

UVP* 23 220,- PLN

GTIN 4015613713342



• Materiał

Stal szlachetna



• Ilość par prowadnic

7

• Format prowadnic

1/1 GN



• Rodzaj prowadnic

600 x 400 mm

• Odstęp pomiędzy parami prowadnic

W poprzek



• Zakres temperatury

74 mm

• Regulacja temperatury

50 °C do 300 °C

• Nastawa czasu

Bezstopniowo

• Z systemem czyszczenia

0 do 599 minut

• Ważna wskazówka

Tak

Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary

• W zestawie

1 ruszt 1/1 GN

1 blacha 1/1 GN

1 rura odpływowa PVC

1 wąż doprowadzający wodę

1 wąż doprowadzający środek czyszczący

model o częstotliwości 60 Hz

9,6 kW | 400 V | 50 Hz

szer. 875 x gł. 830 x wys. 850 mm

108,6 kg

• Dostępność na zamówienie

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Piec konwekcyjno-parowy T 10110RS

117512

UVP* 27 288,- PLN

GTIN 4015613713359



• Materiał

Stal szlachetna



• Ilość par prowadnic

10

• Format prowadnic

1/1 GN



• Rodzaj prowadnic

600 x 400 mm

• Odstęp pomiędzy parami prowadnic

W poprzek



• Zakres temperatury

75 mm

• Regulacja temperatury

50 °C do 300 °C

• Nastawa czasu

Bezstopniowo

• Z systemem czyszczenia

0 do 599 minut

• Ważna wskazówka

Tak

Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary

• W zestawie

1 ruszt 1/1 GN

1 blacha 1/1 GN

1 rura odpływowa PVC

1 wąż doprowadzający wodę

1 wąż doprowadzający środek czyszczący

model o częstotliwości 60 Hz

12,6 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

szer. 875 x gł. 830 x wys. 1 050 mm

122,2 kg

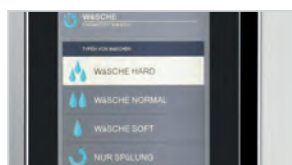
• Dostępność na zamówienie

• Moc przyłączeniowa

• Przyłącze urządzenia

• wymiary

• waga



▶ Blachy
zob. katalog str 116

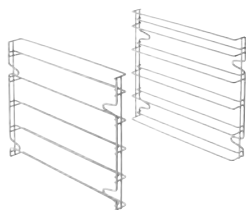


▶ Chłodziarko-zamrażarki sztokowe
zob. katalog str 283

Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice półek 5x 600x400, para

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 5
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 360 x gł. 390 x wys. 60 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613583464

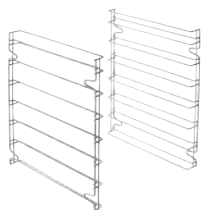


116001

UVP* 869,- PLN

Prowadnice półek 7x 600x400, para

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 7
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 390 x gł. 360 x wys. 60 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4015613583471



116002

UVP* 1 202,- PLN

Prowadnice półek 10x 600x400, para

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par prowadnic: 10
- Format prowadnic: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 725 x gł. 390 x wys. 60 mm
- waga: 4,15 kg
- GTIN: 4015613583488



116003

UVP* 1 376,- PLN

Sonda temperatury zestaw + wspornik

- Skład zestawu: 1 bagnetowa sonda temperatury, 1 uchwyt
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Długość przewodu: 1,8 m
- wymiary: szer. 180 x gł. 265 x wys. 25 mm
- waga: 0,57 kg
- GTIN: 4015613595139



116009

UVP* 810,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Metal
- Długość węża: 2 m
- Przyłącze wody: 1/2"
- Właściwości: Zawór odcinający do stałego przyłącza wody 1/2"
- W zestawie: 1 uchwyt
- wymiary: szer. 2 160 x gł. 75 x wys. 30 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613587189



116005

UVP* 699,- PLN

Zestaw pompowy do pieca kon-par

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Metal
- Skład zestawu: 1 kanister z tworzywa sztucznego (5 litrów), 1 pompa, 1 wąż łączący: kanister - pompa (150 cm), 1 wąż łączący: pompa - rura nawilżająca (80 cm), Materiał instalacyjny
- wymiary: szer. 325 x gł. 260 x wys. 140 mm
- waga: 0,98 kg
- GTIN: 4015613595146



116011

UVP* 662,- PLN

Ogranicz. ciśnienia d pieców k-par

- Materiał: Mosiądz, Chromowane
- Przyłącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępnie ustawione na 3 bary)
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- wymiary: szer. 95 x gł. 75 x wys. 50 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617



533051

UVP* 196,- PLN

Środek czyszczący do piec konw. RS-5L

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z systemem czyszczącym, seria E RS
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 5 litra
- Wersja: w płynie
- Wartość pH: 13
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- Zastosowanie: Koncentrat odtłuszczający do samoczyszczących pieców konwekcyjno-parowych
- Ważna wskazówka: Tylko do profesjonalnego stosowania
- wymiary: szer. 195 x gł. 150 x wys. 252 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613685250



116299

UVP* 129,- PLN

Środek czyszczący do pieców konw.-parowe

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Wartość pH: 14
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- Zastosowanie: Automatyczne dozowanie z kanistra, Automatyczne dozowanie ze zbiornika środka czyszczącego, Dozowanie przebiega automatycznie po prawidłowym podłączeniu
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 234 x gł. 187 x wys. 305 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613731919



173079

UVP* 362,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw łączący do piec.konw.-par "M,E+T"

- Materiał: Stal szlachetna
- Wymiary ramy: szer. 876 x gł. 622 x wys. 114 mm
- Skład zestawu: 1 rama, 1 rura i blaszany element mocujący do odsysania pary, 1 wąż łączący, 4 nóżki, Obejmy mocujące, Śruby
- Możliwości łączenia: 5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN, 5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN
- wymiary: szer. 876 x gł. 622 x wys. 114 mm
- waga: 9,2 kg
- GTIN: 4015613607078



116012

UVP* 2 252,- PLN

Podstawa do pieców 2/3 GN

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Podstawa: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 570 x gł. 515 x wys. 741 mm
- waga: 10,6 kg
- GTIN: 4015613610641



115075

UVP* 1 143,- PLN

Podstawa KD "M/E/T"1/1

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par przewodnic: 10
- Format przewodnic: 1/1 GN
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulacja wysokości: 741 mm do 790 mm
- wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 741 mm
- waga: 25 kg
- GTIN: 4015613602486



115069

UVP* 2 289,- PLN

Podstawa ME 10E11640

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość par przewodnic: 10
- Format przewodnic: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulacja wysokości: 745 mm do 790 mm
- wymiary: szer. 950 x gł. 700 x wys. 745 mm
- waga: 24 kg
- GTIN: 4015613682051



115079

UVP* 3 251,- PLN

Podst. do pieców konw.-par. 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Ilość par przewodnic: 6
- Format przewodnic: 1/1 GN
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulacja wysokości: 400 mm do 450 mm
- wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 400 mm
- waga: 14,2 kg
- GTIN: 4015613617589



115071

UVP* 2 141,- PLN

Okap dla pieców M,E+T

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Ilość filtrów: 2
- Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza: 1
- Moc silnika: 100 m3/h do 540 m3/h
- Włącznik/wyłącznik: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 900 x gł. 875 x wys. 230 mm
- waga: 25 kg
- GTIN: 4015613620503



116016

UVP* 6 394,- PLN

Okap kondensacyjny "M,E+T" 370

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Ilość filtrów: 2
- Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza: 1
- Regulacja nadmuchu: Ręcznie, Bezstopniowo, Pokrętło
- Moc silnika: 800 m3/h do 1500 m3/h
- Włącznik/wyłącznik: Tak
- W zestawie: materiał podłączeniowy, Materiał mocujący
- Moc przyłączeniowa: 0,37 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 870 x gł. 950 x wys. 300 mm
- waga: 31,6 kg
- GTIN: 4015613702773



116019

UVP* 10 203,- PLN

Seria D – Przegląd funkcji

- ✓ Funkcje: Powietrze obiegowe, Gotowanie na parze, Gotowanie na parze kombi, Gotowanie niskotemperaturowe, Gotowanie Delta T, Program regeneracyjny, Szybkie schładzanie
- ✓ Ilość programów gotowania: 99
- ✓ Ilość faz gotowania: 9
- ✓ Prędkość wentylatora: 3 stopnie
- ✓ Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- ✓ Przyłącze bagnetowej sondy temperatury: z przodu
- ✓ port USB: z przodu
- ✓ Przyłącze wody: 3/4"
- ✓ Wyświetlacz LED: Nawilżanie, Fazy gotowania, Temperatura wnętrza potrawy, prędkość wentylatora, Program, Temperatura, Czas
- ✓ Właściwości: Podwójne przeszklenie drzwi, Prowadnice wyjmowane, Gniazdo elektryczne (500 W) do podłączenia okapu kuchennego



Piec konwekcyjno-parowy kompaktowy D 611

117261

UVP* 20 002,- PLN

GTIN 4015613623689



- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Ilość par przewodnic: 6
- Format przewodnic: 1/1 GN
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic: 60 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 280 °C
- Regulacja temperatury: Bezstopniowo
- Nastawa czasu: 1 do 120 minut
- W zestawie: 1 ruszt 1/1 GN, 1 blacha 1/1 GN, Filtr przeciw tłuszczowy, 1 rura odpływowa PVC, 1 wąż doprowadzający wodę
- Dostępność na zamówienie: Piec konwekcyjno-parowy z zawiasem po prawej stronie
- Moc przyłączeniowa: 6,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- wymiary: szer. 520 x gł. 850 x wys. 770 mm
- waga: 72 kg



▶ Sterowanie elektroniczne z 99 programami i maks. 9 fazami gotowania na program



▶ Podwójnie przeszklone drzwi, szyby wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu czyszczenia



▶ Łatwy w regulacji komin



▶ Przyłącze USB, z przodu



- Materiał
- Ilość par przewodnic



- Format przewodnic
- Rodzaj przewodnic



- Odstęp pomiędzy parami przewodnic
- Zakres temperatury



- Regulacja temperatury

- Nastawa czasu

- W zestawie

- Dostępność na zamówienie

- Moc przyłączeniowa

- Przyłącze urządzenia

- wymiary

- waga

Stal niklowo-chromowa

10

1/1 GN

Wzdłuż

60 mm

50 °C do 280 °C

Bezstopniowo

0 do 120 minut

1 blacha 1/1 GN

1 ruszt 1/1 GN

Filtr przeciwtłuszczowy

1 rura odpływowa PVC

1 wąż doprowadzający wodę

Piec konwekcyjno-parowy z zawieszem po prawej stronie

13,8 kW | 400 V | 50/60 Hz

3 NAC

szer. 520 x gł. 850 x wys. 1 010 mm

92,2 kg

Wyposażenie dodatkowe

Sonda temperatury zestaw + wspornik

- Skład zestawu: 1 bagnetowa sonda temperatury, 1 uchwyty
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Długość przewodu: 1,8 m
- wymiary: szer. 180 x gł. 265 x wys. 25 mm
- waga: 0,57 kg
- GTIN: 4015613595139


116009

UVP* 810,- PLN

Ręczny sprysk. d p. kon-par

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Metal
- Długość węża: 2 m
- Właściwości: Zawór odcinający do stałego przyłącza wody 1/2"
- W zestawie: 1 uchwyty
- wymiary: szer. 2 160 x gł. 75 x wys. 30 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613587189


116005

UVP* 699,- PLN

Ogranicz. ciśnienia d pieców k-par

- Materiał: Mosiądz, Chromowane
- Przyłącze: 3/4"
- Ciśnienie wody: 1 - 6 barów (wstępnie ustawione na 3 bary)
- Ciśnienie wejściowe maks.: 16 bar
- Temperatura robocza maks.: 65 °C
- wymiary: szer. 95 x gł. 75 x wys. 50 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613468617


533051

UVP* 196,- PLN

Zestaw łączący KD "Kompakt D"

- Materiał: Stal szlachetna
- Wymiary ramy: szer. 525 x gł. 735 x wys. 75 mm
- Skład zestawu: 1 rama, 4 nóżki, 1 rura i blaszany element mocujący do odsysania pary, 1 wąż łączący, Obejmy mocujące, Śruby
- Możliwości łączenia: 6 x 1/1 GN na 6 x 1/1 GN, 6 x 1/1 GN na 10 x 1/1 GN
- wymiary: szer. 525 x gł. 735 x wys. 75 mm
- waga: 4,8 kg
- GTIN: 4015613632452


117100

UVP* 1 091,- PLN

Podstawa kompaktowa, 5x1/1 GN

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Ilość par przewodnic: 5
- Format przewodnic: 1/1 GN
- Rodzaj przewodnic: Wzdłuż
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulacja wysokości: 735 mm do 780 mm
- wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 741 mm
- waga: 14,2 kg
- GTIN: 4015613627090


115076

UVP* 1 882,- PLN

Okap kondensacyjny "Kompakt" 300

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał filtra: Stal szlachetna
- Regulacja nadmuchu: Automatycznie, sterowanie czujnikiem
- Właściwości: Filtr labiryntowy
- W zestawie: Wąż odpływowy, 320 mm
- Moc przyłączeniowa: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 520 x gł. 1 040 x wys. 300 mm
- waga: 28,4 kg
- GTIN: 4015613671031


117002

UVP* 11 312,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Blacha do pieczenia 600x400-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Krawędź: 3 strony
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613734699



100412

UVP* 92,- PLN

Blacha perforowana 600x400-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Krawędź: 3 strony
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Średnica perforacji: 3 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
- waga: 0,88 kg
- GTIN: 4015613734705



100413

UVP* 92,- PLN

Blacha perforowana 600x400-SI

- Materiał: Aluminium
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- Krawędź: 3 strony
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Średnica perforacji: 3 mm
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 15 mm
- waga: 0,89 kg
- GTIN: 4015613734712



100416

UVP* 155,- PLN

Zestaw folii do pieczenia 60x40

- Skład zestawu: 1 folia do pieczenia wielokrotnego użytku, 1 blacha perforowana 600 x 400, perforacja: Ø 5 mm, 2 szyny mocujące
- Materiał: Aluminium, PTFE
- Przystosowane do: 1500 - 2000 cykli pieczenia, piekarniki, piece konwekcyjne, piece konwekcyjno-parowe, Prowadnice 600 x 400 mm
- właściwości: Odporność na temperaturę: od -73°C do 260°C, Grubość folii: 0,125 mm
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 12 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613711386



100326

UVP* 181,- PLN

Folia do pieczenia DBF 60x40

- Materiał: PTFE
- właściwości: Grubość folii: 0,125 mm, Odporność na temperaturę: od -73°C do 260°C
- wymiary: szer. 620 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613711393



100327

UVP* 50,- PLN

Szyny mocujące DBF 60x40

- Skład zestawu: 2 szyny mocujące
- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Zestaw folii do pieczenia 60x40
- wymiary: szer. 17 x gł. 390 x wys. 5 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613711409



100328

UVP* 39,- PLN

Brytfanna na tłuszcz 600 x 400

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 405 x wys. 45 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613658414

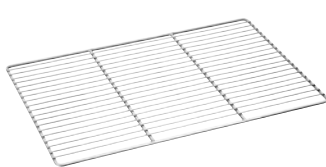


525782

UVP* 362,- PLN

Ruszt 600 x 400, stal, szlach.

- Materiał: Stal szlachetna
- Norma piekarska: 600 x 400 mm
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 8 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613638355



133264

UVP* 152,- PLN

Blacha perforowana 2/3-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 2/3 GN
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Średnica perforacji: 3 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 354 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613734729



100417

UVP* 55,- PLN

Blacha perforowana 2/3-SI

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 2/3 GN
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Średnica perforacji: 3 mm
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 354 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613734736



100425

UVP* 89,- PLN

Blacha do pieczenia 1/1-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613734743



100426

UVP* 67,- PLN

Blacha perforowana 1/1-AL

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Średnica perforacji: 3 mm
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613734750



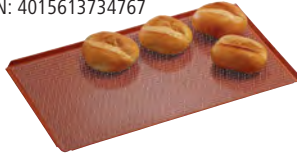
100427

UVP* 67,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Błacha perforowana 1/1-SI

- Materiał: Aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Krawędź: 4 strony, okucie
- Grubość materiału: 1,5 mm
- Średnica perforacji: 3 mm
- Powłoka silikonowa: Tak
- Odporność na temperaturę do: 260 °C
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613734767



100428

UVP* 107,- PLN

Płyta grillowa

- Materiał: Odlew aluminium
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN
- Wersja powierzchni do smażenia: Kratkowane
- Z wyżłobieniem odciekowym: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 15 mm
- waga: 2,8 kg
- GTIN: 4015613660783



106576

UVP* 551,- PLN

Papier pergaminowy 1/1 GN

- Materiał: Papier
- Dostosowane do GN: Tak
- Format na arkusz: 1/1 GN, szer. 530 x gł. 325 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (500 arkuszy)
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 35 mm
- waga: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423



150687

UVP* 144,- PLN

Środek do natłuszczenia Pu 500ml

- Przystosowane do: Natłuszczenie form, blach, patelni i gofrownic
- Materiał: 100 % oleje roślinne
- Pojemność / puszka: 500 ml
- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 puszek)
- wymiary: szer. 65 x gł. 65 x wys. 240 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613498515



173060

UVP* 156,- PLN

Piekarnik niskotemperaturowy 1,2kW

120792

UVP* 5 839,- PLN

GTIN 4015613525822



- ▶ Funkcja COOK
- ▶ Gotowanie niskotemperaturowe do maks. 110 °C
- ▶ Funkcja HOLD
- ▶ Utrzymanie precyzyjnej temperatury
- ▶ Bagnetowa sonda temperatury



Połączenie funkcji gotowania i utrzymania ciepła – delikatne przygotowanie potraw dzięki równomiernie rozprowadzanemu ciepłu, oddziaływującemu ze wszystkich stron na potrawę.

- Materiał
- Ilość par przewodnic
- Format przewodnic
- Rodzaj przewodnic
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic
- Funkcje

- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Sterowanie
- Wyświetlacz cyfrowy
- Lampka kontrolna

- Zawias drzwi
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Uchwyt do noszenia
- Właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
3
1/1 GN
600 x 400 mm
Wzdłuż
80 mm
Gotowanie niskotemperaturowe
Funkcja HOLD do precyzyjnego utrzymania temperatury
Funkcja COOK - do gotowania w niskiej temperaturze do maks. 110 °C
30 °C do 110 °C
Bezstopniowo
Elektronicznie
Tak
Nagrzewanie
Wł./wyl.
Temperatura
Temperatura wnętrza potrawy
Podtrzymywania ciepła
Utrzymanie ciepła
Lewo
Tak
Tak
Zaokrąglona komora
Gotowe do podłączenia
Przewodnice wyjmowane
1 bagnetowa sonda temperatury
1 para przewodnic do blach 600 x 400
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 505 x gł. 715 x wys. 415 mm
27,3 kg



Kompaktowa alternatywa dla tradycyjnego urządzenia do gotowania sous-vide – w towarzystwie pasujących garnków poręczny cyrkulator sous-vide może być z powodzeniem stosowany w wielu miejscach, dzięki czemu idealnie nadaje się do użytku mobilnego.

- Materiał: Stal szlachetna
- Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: garnki, głębokość: min. 190 mm
ilość wody maks.: 15 litrów
- Zakres temperatury: 20 °C do 95 °C
- Regulacja temperatury: elektronicznie, z dokładnością do 0,5 °C
- Ustawianie czasu: 1 minuta - 59 godzin i 59 minut
- Interwały ustawienia czasu: 1 min.
- Sterowanie: Elektronicznie
- Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- Timer: Tak
- Ochrona przed suchym cyklem: Tak
- Właściwości: funkcja Memory
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
- Moc przyłączeniowa: 1,3 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 68 x gł. 135 x wys. 375 mm
- waga: 1,1 kg



- ▶ Idealnie nadaje się do użytku mobilnego
- ▶ W towarzystwie pasującego garnka cyrkulator sous-vide może być z powodzeniem stosowany w wielu miejscach

- ▶ Timer
- ▶ Ustawianie czasu: od 1 minuty do 59 godzin i 59 minut
- ▶ Funkcja Memory
- ▶ Sygnał dźwiękowy po upływie czasu

Urządzenie do gotow. Sous Vide SV G16L



Zachowując absolutną precyzję, wszelkie wartości odżywcze i pełnię prawdziwego smaku – dzięki możliwości indywidualnej regulacji czasu i temperatury można precyzyjnie ustawić punkt gotowania.

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość komór: 1
- Zakres temperatury: 25 °C do 90 °C
- Regulacja temperatury: W odstępach co 0,1 °C
- Sterowanie: Elektronicznie
- Timer: Tak
- Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- Ochrona przed suchym cyklem: Tak
- Właściwości: funkcja Memory z 5 wolnymi miejscami do zapisu
Programowalne ustawianie czasu z dokładnością do 1 minuty
timer akustyczny
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 220-240 V | 50 Hz



- ▶ Dobry smak wymaga spokoju
- ▶ Regulacja czasu: 0 minut – 99 godzin

- ▶ Funkcja Memory z 5 pozycjami do zapisu
- ▶ Programowalne ustawianie czasu
- ▶ Akustyczny timer

| | Pojemność komory | Wymiary komory | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--|------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------|---------|-------------|---------------|
| Urządzenie do gotow. Sous Vide SV G16L | 16 l | szer. 300 x gł. 330 x wys. 200 mm | szer. 345 x gł. 400 x wys. 317 mm | 7,5 kg | 115131 | 1 720,- PLN | 4015613675008 |
| Urządzenie do gotow. Sous Vide SV G25L | 25 l | szer. 300 x gł. 500 x wys. 200 mm | szer. 345 x gł. 575 x wys. 317 mm | 9,5 kg | 115130 | 2 178,- PLN | 4015613674988 |

Salamander 500-1Z

A1515001

UVP* 995,- PLN

GTIN 4015613371832



| | |
|---|-----------------------------------|
| • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| • Ilość stref grzewczych | 1 |
| • Ilość grzałek | 1 |
| • Źródło ciepła | Grzałka promiennikowa |
| • Wymiary ruszt grillowy | szer. 447 x gł. 250 mm |
| • Regulowana wysokość rusztu grillowego | Tak |
| • Ręczne ustawianie czasu | Tak |
| • Regulacja energii | Regulator mocy grzejnej |
| • Lampka kontrolna | Nagrzewanie |
| • Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| • W zestawie | 1 ruszt |
| • Moc przyłączeniowa | 2 kW 230 V 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | Gotowe do podłączenia |
| • wymiary | szer. 630 x gł. 320 x wys. 290 mm |
| • waga | 14,6 kg |

Salamander 400-1Z

100524

UVP* 1 472,- PLN

GTIN 4015613370057



| | |
|---|-----------------------------------|
| • Materiał | CNS 18/10 |
| • Ilość stref grzewczych | 1 |
| • Ilość grzałek | 1 |
| • Źródło ciepła | Grzałka IR "Incoloy" |
| • Wymiary ruszt grillowy | szer. 430 x gł. 305 mm |
| • Regulowana wysokość rusztu grillowego | Tak |
| • Ręczne ustawianie czasu | Nie |
| • Regulacja energii | Regulator mocy grzejnej |
| • Lampka kontrolna | Nagrzewanie |
| | Wł./wyl. |
| • Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| • W zestawie | 1 ruszt |
| • Moc przyłączeniowa | 2,2 kW 230 V 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | Gotowe do podłączenia |
| • wymiary | szer. 597 x gł. 368 x wys. 365 mm |
| • waga | 13,8 kg |

Salamander 700-2Z II

100532

UVP* 1 697,- PLN

GTIN 4015613709369



| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Ilość stref grzewczych | 2 |
| • Strefy grzewcze osobno regulowane | Tak |
| • Ilość grzałek | 2 |
| • Źródło ciepła | Grzałka promiennikowa |
| • Zakres temperatury do | 250 °C |
| • Wysokość w świetle | 285 mm |
| • Wymiary ruszt grillowy | szer. 705 x gł. 320 mm |
| • Regulowana wysokość rusztu grillowego | Tak |
| • Ręczne ustawianie czasu | Nie |
| • Regulacja energii | Regulator mocy grzejnej |
| • Lampka kontrolna | Nagrzewanie |
| • Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| • W zestawie | 1 ruszt |
| | 2 uchwyty (ułatwiający wyjmowanie rusztu) |
| • Moc przyłączeniowa | 4,4 kW 400 V 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 910 x gł. 375 x wys. 425 mm |
| • waga | 29,5 kg |

Salamander 600-2Z

100528

UVP* 2 581,- PLN

GTIN 4015613390925



- Materiał CNS 18/10
- Ilość stref grzewczych 2
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Ilość grzałek 2
- Źródło ciepła Grzałka IR "Incoloy"
- Wymiary ruszt grillowy szer. 640 x gł. 300 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego Tak
- Ręczne ustawianie czasu Nie
- Regulacja energii Regulator mocy grzewczej
- Lampka kontrolna Nagrzewanie
Wł./wyl.
Regulator mocy grzewczej
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- W zestawie 1 ruszt
- Moc przyłączeniowa 4,4 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 878 x gł. 500 x wys. 370 mm
- waga 21,4 kg

Salamander z windą 500-1Z

151510

UVP* 2 511,- PLN

GTIN 4015613385570



- Materiał Stal szlachetna
- Ilość stref grzewczych 1
- Ilość grzałek 1
- Regulowana wysokość grzałki Tak
- Źródło ciepła Grzałka promiennikowa
- Wymiary ruszt grillowy szer. 445 x gł. 325 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego Nie
- Ręczne ustawianie czasu Nie
- Regulacja energii Regulator mocy grzewczej
- Lampka kontrolna Nagrzewanie
Wł./wyl.
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- W zestawie 1 ruszt
- Moc przyłączeniowa 2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia Gotowe do podłączenia
- wymiary szer. 470 x gł. 525 x wys. 535 mm
- waga 38,8 kg

Salamander z windą 600-2Z

151512

UVP* 2 951,- PLN

GTIN 4015613680163



Idealny model dla początkujących użytkowników z praktyczną funkcją opuszczania grzałki. Salamander wyróżnia się łatwą obsługą obu stref grzewczych i wydajnymi grzałkami.

- Materiał Stal szlachetna
- Ilość stref grzewczych 2
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Ilość grzałek 2
- Regulowana wysokość grzałki Tak
- Wysokość w świetle 65 - 210 mm
- Źródło ciepła Grzałka promiennikowa
- Wymiary ruszt grillowy szer. 590 x gł. 320 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego Nie
- Regulacja energii Regulator mocy grzewczej
- regulacja mocy Bezstopniowo
tryb ciągły
- Zakres temperatury do 400 °C
- Ręczne ustawianie czasu Nie
- Lampka kontrolna Nagrzewanie
gotowość do pracy
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- Moc przyłączeniowa 4 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 2 NAC
- wymiary szer. 600 x gł. 540 x wys. 530 mm
- waga 47,7 kg



▶ Salamander z 2 strefami grzewczymi



▶ Z praktyczną funkcją opuszczania;
▶ Wysokość w świetle: 65 - 210 mm

Salamandry HI-LIGHT






Salamander Hi-Light z windą "Premium"

101547

UVP* 11 719,- PLN

GTIN 4015613634883



| | | |
|---|-------------------------------------|--------------------------------------|
|  | • Materiał | Stal szlachetna |
|  | • Ilość stref grzewczych | 3 |
|  | • Strefy grzewcze osobno regulowane | Tak |
| | • Ilość grzałek | 3 |
| | • Regulowana wysokość grzałki | Tak |
| | • Źródło ciepła | Grzałka IR |
| | • Ustawianie powierzchni grzewczych | Pełne lub zredukowane |
| | • Wymiary ruszt grillowy | szer. 572 x gł. 358 mm |
| | • Sterowanie | HI-TOUCH |
| | • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| | • Funkcja utrzymania temperatury | Tak |
| | • Funkcja automatycznego włączania | Tak |
| | • Ilość programów do ustawienia | 3 |
| | • Ręczne ustawianie czasu | Tak |
| | • Lampka kontrolna | Wł./wyl. |
| | | Czas |
| | • Pojemnik na tłuszcz | Tak |
| | • W zestawie | 1 ruszt |
| | | 1 wspornik do zamocowania na ścianie |
| | • Moc przyłączeniowa | 4,5 kW 400 V 50 Hz |
| | • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| | • wymiary | szer. 585 x gł. 600 x wys. 515 mm |
| | • waga | 61,4 kg |



► Funkcja automatycznego włączania



► Element grzewczy z regulacją wysokości

Salamander Hi-Light z windą 400-2Z

101552

UVP* 7 688,- PLN

GTIN 4015613634890



- Materiał Stal szlachetna
- Ilość stref grzewczych 2
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Ilość grzałek 2
- Regulowana wysokość grzałki Tak
- Źródło ciepła Grzałka IR
- Wymiary ruszt grillowy szer. 400 x gł. 304 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego Nie
- Sterowanie Pokrętko
- Elektronicznie
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Ręczne ustawianie czasu Tak
- Lampka kontrolna Wł./wył.
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- W zestawie 1 ruszt
- 1 wspornik do zamocowania na ścianie
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia Gotowe do podłączenia
- wymiary szer. 400 x gł. 570 x wys. 515 mm
- waga 41 kg

Salamander Hi-Light 600-2Z

101548

UVP* 8 128,- PLN

GTIN 4015613634906



- Materiał Stal szlachetna
- Ilość stref grzewczych 2
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Ilość grzałek 3
- Źródło ciepła Grzałka IR
- Wymiary ruszt grillowy szer. 572 x gł. 358 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego Tak
- Sterowanie Pokrętko
- Elektronicznie
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Funkcja utrzymania temperatury Tak
- Ręczne ustawianie czasu Tak
- Lampka kontrolna Wł./wył.
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- Właściwości Wyciągany uchwyt
- Odległość pomiędzy rusztem a elementem grzewczym 125 mm / 175 mm
- Możliwość ustawienia w 2 pozycjach
- W zestawie 1 ruszt
- 1 wspornik do zamocowania na ścianie
- Moc przyłączeniowa 4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 590 x gł. 550 x wys. 515 mm
- waga 40,2 kg



- ▶ Ruszt do grillowania z regulacją wysokości, 2 pozycje
- ▶ Wyciągany uchwyt

Salamander Hi-Light z windą 600-2Z

101546

UVP* 10 092,- PLN

GTIN 4015613634913



▶ 3 elementy grzewcze
▶ Funkcja utrzymania ciepła



▶ Element grzewczy z regulacją wysokości



- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość stref grzewczych: 2
- Strefy grzewcze osobno regulowane: Tak
- Ilość grzałek: 3
- Regulowana wysokość grzałki: Tak
- Źródło ciepła: Grzałka IR
- Wymiary ruszt grillowy: szer. 572 x gł. 358 mm
- Sterowanie: Elektronicznie
- Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- Funkcja utrzymania temperatury: Tak
- Ręczne ustawianie czasu: Tak
- Lampka kontrolna: Wł./wyl.
- Pojemnik na tłuszcz: Tak
- W zestawie: 1 ruszt
- Moc przyłączeniowa: 1 wspornik do zamocowania na ścianie
- Przyłącze urządzenia: 4,5 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- wymiary: 3 NAC
- waga: szer. 580 x gł. 590 x wys. 515 mm
- 59,4 kg

Salamander Hi-Light z windą 700-2Z

101554

UVP* 10 905,- PLN

GTIN 4015613634920



- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość stref grzewczych: 2
- Strefy grzewcze osobno regulowane: Tak
- Ilość grzałek: 4
- Regulowana wysokość grzałki: Tak
- Źródło ciepła: Grzałka IR
- Wymiary ruszt grillowy: szer. 737 x gł. 355 mm
- Sterowanie: Elektronicznie
- Wyświetlacz cyfrowy: Pokrętło
- Ręczne ustawianie czasu: Tak
- Lampka kontrolna: Tak
- Pojemnik na tłuszcz: Wł./wyl.
- W zestawie: Tak
- Moc przyłączeniowa: 1 ruszt
- Przyłącze urządzenia: 1 wspornik do zamocowania na ścianie
- wymiary: 6 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- waga: 3 NAC
- 70,6 kg
- szer. 745 x gł. 590 x wys. 515 mm

SERIA W PORÓWNANIU

| | Ilość stref grzewczych | Ilość grzałek | Strefy grzewcze osobno regulowane | Regulowana wysokość grzałki | Funkcja automatycznego włączania | Funkcja utrzymania temperatury | Ręczne ustawianie czasu | Regulowana wysokość rusztu grillowego |
|--------|------------------------|---------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| 101547 | 3 | 3 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - |
| 101552 | 2 | 2 | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | - |
| 101548 | 2 | 3 | ✓ | - | - | ✓ | ✓ | ✓ |
| 101546 | 2 | 3 | ✓ | ✓ | - | ✓ | ✓ | - |
| 101554 | 2 | 4 | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | - |

PIZZY | MAKARONU

Aby na talerzach Twoich gości wszystko było niczym „bella Italia”, znajdziesz tu sprzęt do przygotowania pysznych dań z makaronem i cudownie chrupiącego ciasta na pizzę: pasta czy pizza – tutti perfetto!



Walkownica FI/32N, 0,37 kW

101932

UVP* 5 580,- PLN

GTIN 4015613620138



- Materiał
- Średnica ciasta maks.
- Długość wałka
- Nastawa grubości ciasta
- Waga ciasta od
- Waga ciasta do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



CNS 18/10
300 mm
320 mm
0,3 mm do 5,5 mm
80 g
210 g
0,37 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 490 x gł. 510 x wys. 655 mm
36 kg

Walkownica FI/42N, 0,37 kW

101937

UVP* 6 172,- PLN

GTIN 4015613620145



- Materiał
- Średnica ciasta maks.
- Długość wałka
- Nastawa grubości ciasta
- Waga ciasta od
- Waga ciasta do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



CNS 18/10
400 mm
420 mm
0,3 mm do 5,5 mm
210 g
700 g
0,37 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 590 x gł. 510 x wys. 775 mm
44 kg

Piec do pizzy ST350 TR

203515

UVP* 1 424,- PLN

GTIN 4015613690070



Piec do pizzy w kompaktowej wersji ze stali nierdzewnej, wyróżniający się krótkim czasem nagrzewania. Idealny w przypadku wypieku mniejszych ilości świeżej lub mrożonej pizzy oraz Flammkuchen. Dla ułatwienia obsługi ruszt pieca jest połączony z drzwiami i uchwytem.



- Materiał
- Materiał komory
- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Wsad
- Wymiary wewnętrzne
- Timer
- Oświetlenie wewnętrzne
- właściwości

Stal szlachetna
stal nierdzewna
Grzałka górna / dolna
Nie
50 °C do 300 °C
1 pizza Ø 34 cm
szer. 350 x gł. 345 x wys. 70 mm
Tak
Nie
ruszt na pizzę (wymiary: szer. 340 x gł. 335 x wys. 5 mm), połączony na stałe z drzwiami pieca i uchwytem
programator czasowy: w zakresie 0 - 15 minut lub tryb ciągły
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
czas nagrzewania: 10 minut
Szufłada na okruchy, wyjmowana
1,75 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 500 x gł. 420 x wys. 215 mm
14,6 kg



- ▶ Ruszt na pizzę
- ▶ Wymiary: szer. 340 x gł. 335 x wys. 5 mm



- ▶ Szufłada na okruchy, wyjmowana

Piec do pizzy Mini 1, 1 komora

203510

UVP* 1 609,- PLN

GTIN 4015613494074



- Materiał
- Materiał komory
- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Wsad
- Wymiary wewnętrzne
- Timer
- Oświetlenie wewnętrzne
- Analogowa kontrola termostatyczna
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
Grzałka górna / dolna
Nie
50 °C do 300 °C
1 pizza Ø 35 cm
szer. 410 x gł. 370 x wys. 90 mm
Tak
Tak
Tak
programator czasowy: w zakresie 0 - 15 minut lub tryb ciągły
2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 545 x gł. 500 x wys. 230 mm
18,8 kg

Piec do pizzy Mini 2, 2 komory

203500

UVP* 2 348,- PLN

GTIN 4015613491714



- Materiał
- Materiał komory
- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Wsad
- Wymiary wewnętrzne
- Timer
- Oświetlenie wewnętrzne
- Analogowa kontrola termostatyczna
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
Grzałka górna / dolna
Nie
50 °C do 300 °C
2 pizze Ø 35 cm (2 x 1 pizza)
szer. 410 x gł. 370 x wys. 90 mm
Tak
Tak
Tak
programator czasowy: w zakresie 0 - 15 minut lub tryb ciągły
2,7 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 545 x gł. 500 x wys. 380 mm
27,7 kg

Piec do pizzy "Mini Plus"

203530

UVP* 2 422,- PLN

GTIN 4015613581095



- Materiał
- Materiał komory
- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury
- Wsad
- Wymiary wewnętrzne
- Timer
- Oświetlenie wewnętrzne
- Analogowa kontrola termostatyczna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
Grzałka górna / dolna
Tak
50 °C do 400 °C
1 pizza Ø 35 cm
szer. 410 x gł. 370 x wys. 90 mm
Tak
Tak
Tak
2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 575 x gł. 525 x wys. 270 mm
27,2 kg

Piec do pizzy "Mini Plus 2"

203535

UVP* 4 360,- PLN

GTIN 4015613647593



- Materiał
- Materiał komory

Stal szlachetna
Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia



- Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna



- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
- Zakres temperatury

Tak
50 °C do 400 °C



- Wsad
- Wymiary wewnętrzne

2 pizze Ø 35 cm (2 x 1 pizza)
szer. 410 x gł. 370 x wys. 90 mm

- Timer
- Oświetlenie wewnętrzne

Tak

Tak

- Analogowa kontrola termostatyczna

Tak

- Moc przyłączeniowa

3,4 kW | 230 V | 50 Hz

- wymiary

szer. 570 x gł. 550 x wys. 475 mm

- waga

41,8 kg

Piec przelotowy do pizzy 3550TB10

2002200

UVP* 3 953,- PLN

GTIN 4015613685243



Pizza i przekąski prosto z taśmy: przelotowy piec do pizzy upiecze pyszną pizzę, bagietki z dodatkami, a nawet tosty.



- Materiał
- Materiał komory

Stal szlachetna
stal nierdzewna



- Funkcje piekarnika
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Grzałka górna / dolna
Tak



- Zakres temperatury
- Wsad

70 °C do 250 °C
maks. Ø 32 cm

- Wymiary wewnętrzne
- wersja taśmy transportowej

szer. 355 x gł. 770 x wys. 85 mm
kratka

- Prędkość taśmy

regulowana w 10-stopniowej skali

prędkość taśmy: ok. 2 do 12 minut

- Timer

Nie

- Oświetlenie wewnętrzne

Nie

- Analogowa kontrola termostatyczna

Nie

- Moc przyłączeniowa

3,5 kW | 230 V | 50 Hz

- wymiary

szer. 472 x gł. 1 045 x wys. 395 mm

- waga

23,2 kg



- ▶ 1 komora pieca
- ▶ Materiał: stal szlachetna
- ▶ Wymiary wewnętrzne: szer. 355 x gł. 770 x wys. 85 mm



- ▶ Wielkość pizzy: maks. Ø 32 cm



- ▶ prędkość taśmy: ok. 2 do 12 minut

Blacha do pieczenia pizzy 290-R

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wersja: Okrągła, spód perforowany, powłoka nieprzywierająca (xynflon), krawędź wzmocniona
- Średnica pizzy: 290 mm
- właściwości: nadaje się do mycia w zmywarce w temperaturze do 70°C
- wymiary: szer. 325 x gł. 325 x wys. 10 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613720357



100925

UVP* 26,- PLN



- Materiał Blacha stalowa
Lakierowane
- Materiał komory Ognioodporna płyta szamotowa
Aluminium
- Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją Tak
- Zakres temperatury 50 °C do 400 °C
- Wsad 4 pizze Ø 30 cm
- Wymiary wewnętrzne szer. 610 x gł. 610 x wys. 140 mm
- Timer Nie
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Analogowa kontrola termostatyczna Nie
- Izolacja wełna szklana
- Moc przyłączeniowa 4,2 kW | 380 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 890 x gł. 860 x wys. 430 mm
- waga 65,6 kg



- Materiał Blacha stalowa
Lakierowane
- Materiał komory Ognioodporna płyta szamotowa
Aluminium
- Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją Tak
- Zakres temperatury 50 °C do 400 °C
- Wsad 8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)
- Wymiary wewnętrzne szer. 610 x gł. 610 x wys. 140 mm
- Timer Nie
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Analogowa kontrola termostatyczna Nie
- Izolacja wełna szklana
- Moc przyłączeniowa 8,4 kW | 380 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 890 x gł. 860 x wys. 760 mm
- waga 112,3 kg

Wposażenie dodatkowe

Podstawa do pieca do pizzy

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Podstawa: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 895 x gł. 735 x wys. 900 mm
- waga: 15 kg
- GTIN: 4015613602455



200319

UVP* 1 365,- PLN

Łopatką dopizy AL

- Materiał: Aluminium
- Wymiary szufelki: szer. 280 x gł. 280 mm
- Długość rączki: 1000 mm
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 1 333 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613527949



100927

UVP* 226,- PLN

Nóż do pizzy

- Materiał: Stal niklowo-chromowa, Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- Średnica noża: 100 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 22 x wys. 230 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613527956



100928

UVP* 104,- PLN

Seria NT



Piec do pizzy NT 501

2002018

UVP* 3 768,- PLN

GTIN 4015613640990



• Materiał

Błacha stalowa
Lakierowane



• Materiał komory

Ognioodporna płyta szamotowa



• Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna



• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Tak

• Zakres temperatury

85 °C do 450 °C

• Wsad

4 pizze Ø 25 cm

• Wymiary wewnętrzne

szer. 505 x gł. 530 x wys. 110 mm

• Timer

Nie

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Analogowa kontrola termostatyczna

Nie

• Izolacja

Izolacja wewnętrzna z wełny mineralnej

• Moc przyłączeniowa

4 kW | 400 V | 50 Hz

• Przyłącze urządzenia

2 NAC

• wymiary

szer. 800 x gł. 750 x wys. 360 mm

• waga

44,6 kg

Piec do piz. NT 502

2002028

UVP* 5 063,- PLN

GTIN 4015613641003



• Materiał

Błacha stalowa
Lakierowane



• Materiał komory

Ognioodporna płyta szamotowa



• Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna



• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Nie

• Zakres temperatury

85 °C do 450 °C

• Wsad

8 pizz Ø 25 cm (2 x 4 pizze)

• Wymiary wewnętrzne

szer. 505 x gł. 530 x wys. 110 mm

• Timer

Nie

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Analogowa kontrola termostatyczna

Nie

• Izolacja

Izolacja wewnętrzna z wełny mineralnej

• Moc przyłączeniowa

6 kW | 400 V | 50 Hz

• Przyłącze urządzenia

3 NAC

• wymiary

szer. 800 x gł. 750 x wys. 510 mm

• waga

63 kg

Piec do piz. NT621

2002088

UVP* 4 508,- PLN

GTIN 4015613641010



- Materiał Blacha stalowa
Lakierowane
- Materiał komory Ognioodporna płyta szamotowa
- Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją Tak
- Zakres temperatury 85 °C do 450 °C
- Wsad 4 pizze Ø 30 cm
- Wymiary wewnętrzne szer. 605 x gł. 630 x wys. 140 mm
- Timer Nie
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Analogowa kontrola termostatyczna Tak
- Izolacja Izolacja wewnętrzna z wełny mineralnej
- Moc przyłączeniowa 5 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 2 NAC
- wymiary szer. 885 x gł. 790 x wys. 400 mm
- waga 59,6 kg

Piec do piz. NT 622

2002095

UVP* 6 949,- PLN

GTIN 4015613641027



- Materiał Blacha stalowa
Lakierowane
- Materiał komory Ognioodporna płyta szamotowa
- Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją Tak
- Zakres temperatury 85 °C do 450 °C
- Wsad 8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)
- Wymiary wewnętrzne szer. 605 x gł. 630 x wys. 140 mm
- Timer Nie
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Analogowa kontrola termostatyczna Tak
- Izolacja Izolacja wewnętrzna z wełny mineralnej
- Moc przyłączeniowa 10 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 885 x gł. 790 x wys. 710 mm
- waga 102,8 kg

Piec do pizzy NT 622VS

2002094

UVP* 8 428,- PLN

GTIN 4015613674018



- Materiał Blacha stalowa
Lakierowane
- Materiał komory Komora w całości pokryta szamotem
- Funkcje piekarnika Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją Tak
- Zakres temperatury 85 °C do 450 °C
- Wsad 8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)
- Wymiary wewnętrzne szer. 620 x gł. 620 x wys. 140 mm
- Timer Nie
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Analogowa kontrola termostatyczna Tak
- Izolacja Izolacja wewnętrzna z wełny mineralnej
- Moc przyłączeniowa 10 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 930 x gł. 835 x wys. 730 mm
- waga 151,6 kg

Piec do pizzy NT 901

2002101

UVP* 5 170,- PLN

GTIN 4015613641041



• Materiał

Blacha stalowa
Lakierowane



• Materiał komory

Ognioodporna płyta szamotowa



• Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Tak

• Zakres temperatury

85 °C do 450 °C

• Wsad

6 pizz Ø 30 cm

• Wymiary wewnętrzne

szer. 910 x gł. 610 x wys. 140 mm

• Timer

Nie

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Analogowa kontrola termostatyczna

Tak

• Izolacja

Izolacja wewnętrzna z wełny mineralnej

• Moc przyłączeniowa

6 kW | 400 V | 50 Hz

• Przyłącze urządzenia

3 NAC

• wymiary

szer. 1 190 x gł. 780 x wys. 395 mm

• waga

80,3 kg

Piec do piz. NT 921

2002121

UVP* 8 613,- PLN

GTIN 4015613641058



• Materiał

Blacha stalowa
Lakierowane



• Materiał komory

Ognioodporna płyta szamotowa



• Funkcje piekarnika

Grzałka górna / dolna

• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

Tak

• Zakres temperatury

85 °C do 450 °C

• Wsad

12 pizz Ø 30 cm (2 x 6 pizz)

• Wymiary wewnętrzne

szer. 910 x gł. 610 x wys. 140 mm

• Timer

Nie

• Oświetlenie wewnętrzne

Tak

• Analogowa kontrola termostatyczna

Tak

• Izolacja

Izolacja wewnętrzna z wełny mineralnej

• Moc przyłączeniowa

12 kW | 400 V | 50 Hz

• Przyłącze urządzenia

3 NAC

• wymiary

szer. 1 190 x gł. 780 x wys. 710 mm

• waga

141,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa do pieca do pizzy NT501N

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Podstawa: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 760 x gł. 610 x wys. 900 mm
- waga: 14,6 kg
- GTIN: 4015613602424



200316

UVP* 1 217,- PLN

Podstawa do pieca do pizzy NT601N

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Podstawa: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 840 x gł. 670 x wys. 900 mm
- waga: 15,9 kg
- GTIN: 4015613602431



200317

UVP* 1 313,- PLN

Podstawa do pieca do pizzy NT901N

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
- wymiary: szer. 1 150 x gł. 665 x wys. 900 mm
- waga: 19,5 kg
- GTIN: 4015613602448



200318

UVP* 1 720,- PLN

Łopatka dopizy AL

- Materiał: Aluminium
- Wymiary szufelki: szer. 280 x gł. 280 mm
- Długość rączki: 1000 mm
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 1 333 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613527949

100927

UVP* 226,- PLN

Nóż do pizzy

- Materiał: Stal niklowo-chromowa, Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- Średnica noża: 100 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 22 x wys. 230 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613527956

100928

UVP* 104,- PLN

Piec do pizzy ET 105, 1KP 1050x1050

2002150

UVP* 8 243,- PLN

GTIN 4015613545028



- Materiał
 - CNS 18/10
 - Ocynkowane
 - Blacha stalowa
 - Lakierowane
- Materiał komory
 - Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
- Funkcje piekarnika
 - Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
 - Tak
- Zakres temperatury
 - 50 °C do 450 °C
- Wsad
 - 9 pizz Ø 33 cm
- Wymiary wewnętrzne
 - szer. 1050 x gł. 1050 x wys. 150 mm
- Timer
 - Nie
- Oświetlenie wewnętrzne
 - Tak
- Analogowa kontrola termostatyczna
 - Tak
- Izolacja
 - Izolacja wewnętrzna z wełny mineralnej
- Moc przyłączeniowa
 - 12 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia
 - 3 NAC
- wymiary
 - szer. 1 310 x gł. 1 270 x wys. 420 mm
- waga
 - 143 kg

Piec do pizzy ET 205, 2KP 1050x1050

2002170

UVP* 12 936,- PLN

GTIN 4015613545035



- Materiał
 - CNS 18/10
 - Ocynkowane
 - Blacha stalowa
 - Lakierowane
- Materiał komory
 - Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
- Funkcje piekarnika
 - Grzałka górna / dolna
- Grzałka górna / dolna z osobną regulacją
 - Tak
- Wsad
 - 18 pizz Ø 33 cm (2 x 9 pizz)
- Zakres temperatury
 - 50 °C do 450 °C
- Wymiary wewnętrzne
 - szer. 1050 x gł. 1050 x wys. 150 mm
- Timer
 - Nie
- Oświetlenie wewnętrzne
 - Tak
- Analogowa kontrola termostatyczna
 - Tak
- Izolacja
 - Izolacja wewnętrzna z wełny mineralnej
- Moc przyłączeniowa
 - 24 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia
 - 3 NAC
- wymiary
 - szer. 1 310 x gł. 1 270 x wys. 760 mm
- waga
 - 247 kg

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa pieca do pizzy CT105/205

- Materiał: Blacha stalowa, Lakierowane
- Podstawa: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 1 320 x gł. 1 150 x wys. 965 mm
- waga: 43 kg
- GTIN: 4015613552989



2002165

UVP* 2 141,- PLN

Łopatka dopizy AL

- Materiał: Aluminium
- Wymiary szufelki: szer. 280 x gł. 280 mm
- Długość rączki: 1000 mm
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 1 333 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613527949



100927

UVP* 226,- PLN

Nóż do pizzy

- Materiał: Stal niklowo-chromowa, Tworzywo sztuczne, Stal szlachetna
- Średnica noża: 100 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 22 x wys. 230 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613527956



100928

UVP* 104,- PLN

Warnik do makaronu 1 kosz, 7L, US

132260

UVP* 1 461,- PLN

GTIN 4015613584171



- Materiał
- Tryb pracy
- Pojemność komory
- Ilość komór
- Wymiary komory
- Ilość koszy
- Wymiary kosza
- Regulowana wysokość nóżek
- Zakres temperatury do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Elektr.
7 l
1
szer. 240 x gł. 300 x wys. 200 mm
1
szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm
Nie
110 °C
3,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 305 x gł. 410 x wys. 315 mm
6,8 kg



Wyposażenie dodatkowe

Kosz mały, warnik d makaronu 132260

- Pojemność: 1,86 l
- Wymiary kosza: szer. 100 x gł. 138 x wys. 135 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 200 x wys. 310 mm
- waga: 0,29 kg
- GTIN: 4015613584225



132261

UVP* 144,- PLN

Kosz duży, warnik d makaronu 132260

- Pojemność: 4,93 l
- Wymiary kosza: szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm
- wymiary: szer. 210 x gł. 430 x wys. 205 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613585666



132262

UVP* 329,- PLN

Maszynka do makaronu 1,5kg

101971

UVP* 6 024,- PLN

GTIN 4015613584843



Pyszne makarony w całej swej różnorodności. Maszynka do makaronów marki Bartscher stanowi pomoc w produkcji makaronów, pozwalając bez wysiłku przygotować przepyszne włoskie produkty mączne w wielu wariacjach.



- Materiał
- Produkcja maks.
- Pojemność
- Właściwości
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Z powłoką
Odporność na zarysowania
3 kg / godz.
1,5 kg
Pojemnik i końcówka zagniatająca z CNS 18/10
Mikrowłóknik w pokrywie pojemnika
Śruba z mosiądzu ze stopem brązu
Do zagniatania i wałkowania 12 różnych rodzajów makaronu
Matryce do makaronów
Pokrywa zamykająca
Pokrywa zamykająca jest potrzebna do zamykania wylotu podczas produkcji ciasta
0,3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 250 x gł. 480 x wys. 460 mm
17,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Pokrywa zamykająca

- Materiał: Brąz
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 9 mm
- waga: 0,18 kg
- GTIN: 4015613584997



101986

UVP* 218,- PLN



► Matryce do makaronów
zob. katalog str 134

Wyposażenie dodatkowe

Matryca d makar. do Caserecce 9x5mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Caserecce
- Wielkość makaronu: 9 x 5 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613584850



101972

UVP* 218,- PLN

Matryca d makar. do Fusilli Ø9mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Fusilli
- Wielkość makaronu: Ø 9 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,14 kg
- GTIN: 4015613584867



101973

UVP* 218,- PLN

Matryca d makar. do Pappadelle 16mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Pappardelle
- Wielkość makaronu: 16 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584874



101974

UVP* 218,- PLN

Matryca d makaronu do Gnocchi Ø25mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Gnocchi
- Wielkość makaronu: Ø 12 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613584881



101975

UVP* 218,- PLN

Matryca d makar. d Cap.Dangelo Ø1mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Capelli d'angelo
- Wielkość makaronu: Ø 1 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584911



101978

UVP* 218,- PLN

Matryca d makar. do Spaghetti Ø2mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Spaghetti
- Wielkość makaronu: Ø 2 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584928



101979

UVP* 218,- PLN

Matryca d makar. do Spaghetti 2x2mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Spaghetti alla chitarra
- Wielkość makaronu: 2 x 2 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613584935



101980

UVP* 218,- PLN

Matryca d makar. do Taglionini 3mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Tagliolini
- Wielkość makaronu: 3 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613584942



101981

UVP* 218,- PLN

Matryca d makar. do Fettuccine 8mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Fettuccine
- Wielkość makaronu: 8 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613584959



101982

UVP* 218,- PLN

Matryca d makar. do Sfoglia 135mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Pasta sfoglia
- Wielkość makaronu: 135 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 40 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613584966



101983

UVP* 292,- PLN

Matryca d makar. d Cannellone Ø25mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Cannelloni
- Wielkość makaronu: Ø 25 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613584973



101984

UVP* 218,- PLN

Matryca do makaronu do Bigoli Ø3mm

- Materiał: Brąz
- Rodzaj makaronu: Bigoli
- Wielkość makaronu: Ø 3 mm
- wymiary: szer. 55 x gł. 55 x wys. 10 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613584980



101985

UVP* 218,- PLN

SNACK | IMBISS

Klasyczne przekąski jak kiełbaska w curry, frytki itp. cieszą się nieślabnącą popularnością. W codziennym przyrządzaniu szybkich dań z pomocą przychodzi niezastąpiona technika. Od płyt grillowych i grillów kontaktowych, przez frytownice, po krajalnice do kiełbasek w curry – tu znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz.



Frytownica PETIT

165103

UVP* 196,- PLN

GTIN 4015613447223



• Materiał



• Ilość komór
• Pojemność komory



• Wymiary komory
• Ilość koszy
• Pojemność kosza
• Wymiary kosza
• Zakres temperatury
• Termostat bezpieczeństwa
• W zestawie

• Moc przyłączeniowa
• wymiary
• waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
1
3 l
szer. 170 x gł. 320 x wys. 148 mm
1
2,5 l
szer. 145 x gł. 240 x wys. 80 mm
130 °C do 190 °C
Tak
1 kosz
1 pokrywa
2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 210 x gł. 530 x wys. 240 mm
2,5 kg

Frytownica MINI II

A165110

UVP* 263,- PLN

GTIN 4015613392271



• Materiał



• Ilość komór
• Pojemność komory



• Wymiary komory
• Ilość koszy
• Pojemność kosza
• Wymiary kosza
• Zakres temperatury
• Termostat bezpieczeństwa
• W zestawie

• Moc przyłączeniowa
• wymiary
• waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
1
4 l
szer. 170 x gł. 316 x wys. 180 mm
1
3,6 l
szer. 145 x gł. 245 x wys. 110 mm
60 °C do 190 °C
Tak
1 kosz
1 pokrywa
2,2 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 205 x gł. 540 x wys. 280 mm
3 kg

Frytownica MINI III

A165112

UVP* 507,- PLN

GTIN 4015613392288



• Materiał



• Ilość komór
• Pojemność komory



• Wymiary komory
• Ilość koszy
• Pojemność kosza
• Wymiary kosza
• Zakres temperatury
• Termostat bezpieczeństwa
• W zestawie

• Ważna wskazówka
• Moc przyłączeniowa
• wymiary
• waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
2
4 l
szer. 170 x gł. 316 x wys. 180 mm
2
3,6 l
szer. 145 x gł. 245 x wys. 110 mm
60 °C do 190 °C
Tak
2 kosze
2 pokrywy
Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
4,4 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 400 x gł. 540 x wys. 280 mm
5,5 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy PETIT 3L

- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 240 x wys. 80 mm
- Pojemność: 2,5 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 405 x wys. 155 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613662251

165528

UVP* 33,- PLN

Kosz do frytownicy MINI 4L

- Wymiary kosza: szer. 145 x gł. 245 x wys. 110 mm
- Pojemność: 3,6 l
- wymiary: szer. 145 x gł. 435 x wys. 155 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613658421

165521

UVP* 37,- PLN

Termometr A3000 TP

- Materiał: Stal szlachetna
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152

292046

UVP* 28,- PLN

Frytownica SNACK I

A162410E

UVP* 484,- PLN

GTIN 4015613662350



- Materiał
- Ilość komór

Stal szlachetna
1



- Pojemność komory
- Ilość koszy

4 l
1



- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- W zestawie

2,4 l
szer. 135 x gł. 205 x wys. 123 mm
50 °C do 190 °C

- Ważna wskazówka

Tak
1 kosz
1 pokrywa
Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 217 x gł. 565 x wys. 310 mm
5,1 kg

Frytownica SNACK II

A162412E

UVP* 858,- PLN

GTIN 4015613662374



- Materiał
- Ilość komór

Stal szlachetna
2



- Pojemność komory
- Ilość koszy

4 l
2



- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- W zestawie

2,4 l
szer. 135 x gł. 205 x wys. 123 mm
50 °C do 190 °C

- Ważna wskazówka

Tak
2 kosze
2 pokrywy
Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 445 x gł. 525 x wys. 310 mm
9,6 kg

Frytownica SNACK I Plus

A162820E

UVP* 536,- PLN

GTIN 4015613708904



- Materiał
- Ilość komór

Stal szlachetna
1



- Pojemność komory
- Wymiary komory

4 l
szer. 150 x gł. 300 x wys. 150 mm
1



- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- W zestawie

3 l
szer. 120 x gł. 210 x wys. 95 mm
50 °C do 190 °C

- Ważna wskazówka

Tak
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
1 kosz
1 pokrywa

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 200 x gł. 530 x wys. 340 mm
4,2 kg

Frytownica SNACK II Plus

A162821E

UVP* 1 017,- PLN

GTIN 4015613708911



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Wymiary komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- W zestawie
- Ważna wskazówka

Stal szlachetna
2
4 l
szer. 150 x gł. 300 x wys. 150 mm
2
3 l
szer. 120 x gł. 210 x wys. 95 mm
50 °C do 190 °C
Tak
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
2 kosze
2 pokrywy
Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
Nadaje się do oleju do frytownicy i tłuszczu w kostkach (blokach)
4 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 530 x wys. 340 mm
9 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Frytownica SNACK III

A162810E

UVP* 625,- PLN

GTIN 4015613662381



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Termostat bezpieczeństwa
- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
1
8 l
1
5,5 l
szer. 195 x gł. 245 x wys. 140 mm
Tak
1 kosz
1 pokrywa
Nadaje się do oleju do frytownicy i tłuszczu w kostkach (blokach)
3,25 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 265 x gł. 620 x wys. 340 mm
6,7 kg

Frytownica SNACK IV

A162812E

UVP* 1 069,- PLN

GTIN 4015613662398



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Termostat bezpieczeństwa
- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
2
8 l
2
5,5 l
szer. 195 x gł. 245 x wys. 140 mm
Tak
2 kosze
2 pokrywy
Nadaje się do oleju do frytownicy i tłuszczu w kostkach (blokach)
Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
6,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 550 x gł. 580 x wys. 340 mm
12,5 kg



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Wymiary komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- Właściwości



- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

- CNS 18/10
- 1
- 8 l
- szer. 180 x gł. 400 x wys. 200 mm
- 1
- 5,7 l
- szer. 150 x gł. 320 x wys. 120 mm
- 50 °C do 190 °C
- Tak
- Tak
- Tak
- Możliwość wyjęcia skrzynki rozdzielcza z grzałką, zdejmowana kranik spustowy z zamknięciem bagnetowym, zdejmowany uchwyty do noszenia, po bokach
- 1 kosz
- 1 pokrywa
- 3,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- szer. 245 x gł. 720 x wys. 470 mm
- 8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy SNACK 4L

- Wymiary kosza: szer. 135 x gł. 205 x wys. 123 mm
- Pojemność: 2,4 l
- wymiary: szer. 135 x gł. 450 x wys. 245 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658438


165522

UVP* 107,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK Plus 4L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Wymiary kosza: szer. 130 x gł. 220 x wys. 105 mm
- Pojemność: 3 l
- wymiary: szer. 130 x gł. 460 x wys. 135 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613731636


162826

UVP* 107,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK 8L

- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 245 x wys. 140 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 195 x gł. 500 x wys. 225 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658445


165523

UVP* 133,- PLN

Kosz do frytownicy SNACK XL Plus 8L

- Wymiary kosza: szer. 150 x gł. 320 x wys. 120 mm
- Pojemność: 5,7 l
- wymiary: szer. 150 x gł. 570 x wys. 190 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613658858

165527

UVP* 200,- PLN

Termometr A3000 TP

- Materiał: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 300 mm
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- W zestawie: 1 przesuwny klips mocujący
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152


292046

UVP* 28,- PLN

Pojemnik do usuwania tłuszczu 12L

- Materiał: Blacha stalowa, Cynkowane ognioowo, Wg DIN EN ISO 1461
- Pojemność: 12 l
- Średnica: 280 mm
- Właściwości: Przykrycie wylewu, Pokrywa zablokowana podczas transportu, Podwyższony brzeg z otworami cyrkulacji powietrza, łącznik bezpieczeństwa pomiędzy pokrywą a pojemnikiem, Dodatkowy odporny na nagrzewanie uchwyt do opróżniania
- Ważna wskazówka: Pojemnik jest przeznaczony tylko do transportu i usuwania starych tłuszczów.
- wymiary: szer. 355 x gł. 335 x wys. 450 mm
- waga: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096


A150460V

UVP* 610,- PLN

Filtr frytury

- Materiał: Tkanina specjalna
- Zakres temperatury do: 190 °C
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- Ważna wskazówka: Nie nadaje się do suszenia mechanicznego
- wymiary: szer. 250 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986


A101999

UVP* 599,- PLN

Filtr do A101999

- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 1 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098100979

A101901

UVP* 296,- PLN

Frytownica SNACK III Plus

A162823E

UVP* 732,- PLN

GTIN 4015613718897



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Wymiary komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- W zestawie

- Ważna wskazówka

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
1
9 l
szer. 240 x gł. 300 x wys. 200 mm
1
5,5 l
szer. 210 x gł. 220 x wys. 120 mm
50 °C do 190 °C
Tak
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
1 kosz
1 pokrywa
Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)
3,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 300 x gł. 530 x wys. 385 mm
6,2 kg

Frytownica SNACK IV Plus

A162824E

UVP* 1 254,- PLN

GTIN 4015613718903



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Wymiary komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka
- W zestawie

- Ważna wskazówka

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
2
9 l
szer. 240 x gł. 300 x wys. 200 mm
2
5,5 l
szer. 210 x gł. 220 x wys. 120 mm
50 °C do 190 °C
Tak
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
2 kosze
2 pokrywy
Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)
6,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 575 x gł. 530 x wys. 385 mm
11,5 kg

Frytownica IMBISS I

A150307

UVP* 1 069,- PLN

GTIN 4015613662404



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Termostat bezpieczeństwa
- Kran spustowy tłuszczu
- W zestawie

- Ważna wskazówka

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
1
8 l
1
5,5 l
szer. 195 x gł. 230 x wys. 195 mm
Tak
Tak
1 kosz
1 pokrywa
Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)
3,25 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 290 x gł. 630 x wys. 410 mm
9,7 kg

Frytownica IMBISS II

A150407

UVP* 1 771,- PLN

GTIN 4015613662411



CNS

8 L

- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Termostat bezpieczeństwa
- Kran spustowy tłuszczu
- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
2
8 l
2
5,5 l
szer. 195 x gł. 230 x wys. 195 mm
Tak
Tak
2 kosze
2 pokrywy
Nadaje się do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)
Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
6,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 580 x gł. 630 x wys. 410 mm
17 kg

Frytownica IMBISS PRO

162500

UVP* 1 757,- PLN

GTIN 4015613535104



CNS

9,7L

- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Termostat bezpieczeństwa
- Strefa zimna
- Kran spustowy tłuszczu
- Grzałka ze stali szlachetnej
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
1
9,7 l
1
9,2 l
szer. 250 x gł. 275 x wys. 140 mm
Tak
Tak
Tak
Tak
1 kosz
1 pokrywa
8,1 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 410 x gł. 500 x wys. 380 mm
12,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy SNACK Plus 9L

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Wymiary kosza: szer. 210 x gł. 220 x wys. 120 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 210 x gł. 460 x wys. 165 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613731643



162827

UVP* 133,- PLN

Kosz do frytownicy IMBISS 8L

- Materiał: Stal szlachetna
- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 230 x wys. 195 mm
- Pojemność: 5,5 l
- wymiary: szer. 195 x gł. 485 x wys. 220 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613658452



165524

UVP* 170,- PLN

Kosz do frytownicy IMBISS PRO 9,7L

- Materiał: Stal szlachetna
- Wymiary kosza: szer. 250 x gł. 275 x wys. 140 mm
- Pojemność: 9,2 l
- wymiary: szer. 255 x gł. 515 x wys. 290 mm
- waga: 0,87 kg
- GTIN: 4015613658469

165525

UVP* 144,- PLN

Frytownica PROFESSIONAL I

162900

UVP* 2 126,- PLN

GTIN 4015613494098



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Wymiary komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka ze stali szlachetnej
- Grzałka
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
1
10 l
szer. 318 x gł. 345 x wys. 200 mm
1
8,2 l
szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
50 °C do 190 °C
Tak
Tak
Tak
Tak
Możliwość wyjęcia
1 kosz
1 pokrywa
8,1 kW | 400 V | 50-60 Hz
3 NAC
szer. 390 x gł. 450 x wys. 375 mm
11,5 kg

Frytownica PROFESSIONAL II

162910

UVP* 3 879,- PLN

GTIN 4015613536798



- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Wymiary komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka ze stali szlachetnej
- Grzałka
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
2
10 l
szer. 318 x gł. 345 x wys. 200 mm
2
8,2 l
szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
50 °C do 190 °C
Tak
Tak
Tak
Tak
Możliwość wyjęcia
2 kosze
2 pokrywy
16,2 kW | 400 V | 50-60 Hz
3 NAC
szer. 750 x gł. 450 x wys. 375 mm
21,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-L

- Wymiary kosza: szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
- Pojemność: 8,2 l
- wymiary: szer. 235 x gł. 425 x wys. 215 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613658865

162906

UVP* 196,- PLN

Kosz do frytownicy PROFESSIONAL 10L-S

- Wymiary kosza: szer. 120 x gł. 233 x wys. 100 mm
- Pojemność: 2,7 l
- Ważna wskazówka: Do 1 komory potrzebne są 2 kosze
- wymiary: szer. 130 x gł. 415 x wys. 220 mm
- waga: 0,59 kg
- GTIN: 4015613658872

162912

UVP* 146,- PLN

Termometr A3000 TP

- Materiał: Stal szlachetna
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

UVP* 28,- PLN

Papier pergaminowy 1/1 GN

- Materiał: Papier
- Format na arkusz: 1/1 GN, szer. 530 x gł. 325 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (500 arkuszy)
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 35 mm
- waga: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423

150687

UVP* 144,- PLN



Frytownica indukcyjna 8L

162913

UVP* 1 609,- PLN

GTIN 4015613680187



Wydajna technologia indukcji zapewnia idealne ustawienie i utrzymanie temperatury. Frytowanie ulubionych produktów przebiega bardzo precyzyjnie, zapewniając rewelacyjny efekt końcowy.



- Materiał: Stal szlachetna
- Tryb pracy: Elektryczna (indukcja)
- Ilość komór: 1
- Pojemność komory: 8 l
- Ilość koszy: 1
- Pojemność kosza: 5,8 l
- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 220 x wys. 145 mm
- Wymiary komory: szer. 238 x gł. 300 x wys. 205 mm
- Zakres temperatury: 60 °C do 190 °C
- Termostat bezpieczeństwa: Tak
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Nie
- Grzałka: cewka indukcyjna
- Właściwości: miedziany element grzejny
- W zestawie: 1 kosz, 1 pokrywa, 1 blacha perforowana
- Moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 290 x gł. 480 x wys. 515 mm
- waga: 10,4 kg



► Wydajna technologia indukcji zapewnia idealne ustawienie i utrzymanie temperatury



► Pojemność komory: 8 litrów

Frytownica indukcyjna 2x8L

162914

UVP* 3 051,- PLN

GTIN 4015613680194



- Materiał: Stal szlachetna
- Tryb pracy: Elektryczna (indukcja)
- Ilość komór: 2
- Pojemność komory: 8 l
- Wymiary komory: szer. 238 x gł. 300 x wys. 205 mm
- Ilość koszy: 2
- Pojemność kosza: 5,8 l
- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 220 x wys. 145 mm
- Zakres temperatury: 60 °C do 190 °C
- Termostat bezpieczeństwa: Tak
- Kran spustowy tłuszczu: Tak
- Strefa zimna: Nie
- Właściwości: miedziany element grzejny
- W zestawie: 2 kosze, 2 pokrywy, 2 blachy perforowane
- Ważna wskazówka: Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
- Moc przyłączeniowa: 7 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 580 x gł. 480 x wys. 515 mm
- waga: 19 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do frytownicy Induktion 8L

- Materiał: Stal szlachetna
- Wymiary kosza: szer. 195 x gł. 220 x wys. 145 mm
- Pojemność: 5,8 l
- wymiary: szer. 195 x gł. 460 x wys. 220 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613685205



162917

UVP* 144,- PLN

Termometr A3000 TP

- Materiał: Stal szlachetna
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

UVP* 28,- PLN



Frytownica posiada bardzo dużą komorę i dzięki temu jest przystosowana do smażenia wyjątkowo dużych potraw. Duża powierzchnia koszy doskonale nadaje się do smażenia krewetek, krabów i warzyw w cieście piwnym, calzone i innych wypieków.

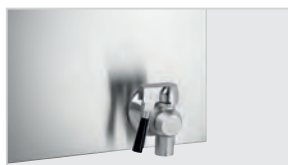
- Materiał Stal szlachetna
- Ilość komór 1
- Pojemność komory 50 l
- Wymiary komory szer. 497 x gł. 397 x wys. 300 mm
- Ilość koszy 2
- 8,4 l
- Wymiary kosza 1 szer. 460 x gł. 305 x wys. 60 mm
- 11,5 l
- Wymiary kosza 2 szer. 420 x gł. 305 x wys. 90 mm
- Zakres temperatury 0 °C do 190 °C
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Strefa zimna Tak
- Grzałka Możliwość wyjęcia
- Właściwości Zaokrąglone narożniki
- Kranik spustowy z zabezpieczeniem
- uchwyty do noszenia, po bokach
- Dwustopniowa regulacja mocy (5 kW / 15 kW)
- W zestawie 2 kosze
- Moc przyłączeniowa 15 kW | 400 V | 50 Hz
- wymiary szer. 650 x gł. 630 x wys. 460 mm
- waga 26,6 kg



- ▶ Komora
- ▶ Pojemność: 50 litrów
- ▶ Zaokrąglone narożniki



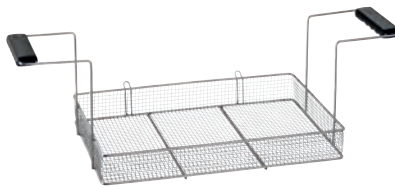
- ▶ Grzałka
- ▶ Wymowana



- ▶ Kranik spustowy
- ▶ Z zabezpieczeniem

Kosz do frytownicy GRANDE 50L-60

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Wymiary kosza: szer. 460 x gł. 305 x wys. 60 mm
- Pojemność: 8,4 l
- wymiary: szer. 760 x gł. 330 x wys. 240 mm
- waga: 1,35 kg
- GTIN: 4015613686608

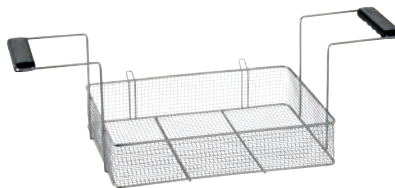


162551

UVP* 218,- PLN

Kosz do frytownicy GRANDE 50L-90

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Wymiary kosza: szer. 420 x gł. 305 x wys. 90 mm
- Pojemność: 11,5 l
- wymiary: szer. 760 x gł. 330 x wys. 240 mm
- waga: 1,37 kg
- GTIN: 4015613686615



162552

UVP* 292,- PLN



- Materiał CNS 18/10
- Tryb pracy Elektr.
- Ilość komór 2
- Pojemność komory 8 l
- Wymiary komory szer. 140 x gł. 345 x wys. 220 mm
- Ilość koszy 2
- Wymiary kosza szer. 130 x gł. 310 x wys. 120 mm
- Zakres temperatury 140 °C do 190 °C
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Pojemnik na tłuszcz Tak
- Strefa zimna Tak
- Grzałka
- Rodzaj podstawy
- Wymiary podstawy
- Regulacja wysokości szer. 360 x gł. 650 x wys. 470 mm
- Moc przyłączeniowa 850 mm do 910 mm
- Przyłącze urządzenia 14 kW | 380-400 V | 50/60 Hz
- wymiary 3 NAC
- waga szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm

CNS 18/10

Elektr.

2

8 l

szer. 140 x gł. 345 x wys. 220 mm

2

szer. 130 x gł. 310 x wys. 120 mm

140 °C do 190 °C

Tak

Tak

Tak

Tak

Możliwość wychylenia

Drzwi skrzydłowe

szer. 360 x gł. 650 x wys. 470 mm

850 mm do 910 mm

14 kW | 380-400 V | 50/60 Hz

3 NAC

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm

62 kg

Wyposażenie dodatkowe

Pojemnik do usuwania tłuszczu 12L

- Materiał: Blacha stalowa, Cynkowane ogniowo, Wg DIN EN ISO 1461
- Pojemność: 12 l
- Średnica: 280 mm
- Właściwości: Przykrycie wylewu, Pokrywa zablokowana podczas transportu, Podwyższony brzeg z otworami cyrkulacji powietrza, Łącznik bezpieczeństwa pomiędzy pokrywą a pojemnikiem, Dodatkowy odporny na nagrzewanie uchwyt do opróżniania
- Ważna wskazówka: Pojemnik jest przeznaczony tylko do transportu i usuwania starych tłuszczów.
- wymiary: szer. 355 x gł. 335 x wys. 450 mm
- waga: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096


A150460V

UVP* 610,- PLN

Filtr frytury

- Materiał: Tkanina specjalna
- Zakres temperatury do: 190 °C
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- Ważna wskazówka: Nie nadaje się do suszenia mechanicznego
- wymiary: szer. 250 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986


A101999

UVP* 599,- PLN

Filtr do A101999

- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 1 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098100979

A101901

UVP* 296,- PLN

Papier pergaminowy 1/1 GN

- Materiał: Papier
- Format na arkusz: 1/1 GN, szer. 530 x gł. 325 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (500 arkuszy)
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 35 mm
- waga: 3,55 kg
- GTIN: 4015613711423


150687

UVP* 144,- PLN

Frytownice



Frytownica BF 16E

101530

UVP* 2 866,- PLN

GTIN 4015613405049



16 L

- Materiał CNS 18/10
- Ilość komór 1
- Pojemność komory 16 l
- Wymiary komory szer. 515 x gł. 305 x wys. 130 mm
- Ilość koszy 1
- Pojemność kosza 8,9 l
- Wymiary kosza szer. 475 x gł. 235 x wys. 80 mm
- Zakres temperatury 50 °C do 190 °C
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Strefa zimna Tak
- Grzałka ze stali szlachetnej Tak
- Grzałka Możliwość wyjęcia
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- W zestawie 1 pokrywa
1 kosz
- Moc przyłączeniowa 9 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 560 x gł. 470 x wys. 400 mm
- waga 14,7 kg

Frytownica BF 30E

101560

UVP* 4 360,- PLN

GTIN 4015613405063



30 L

- Materiał CNS 18/10
- Ilość komór 1
- Pojemność komory 30 l
- Wymiary komory szer. 615 x gł. 490 x wys. 130 mm
- Ilość koszy 1
- Pojemność kosza 19,2 l
- Wymiary kosza szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
- Zakres temperatury 50 °C do 190 °C
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Kran spustowy tłuszczu Tak
- Strefa zimna Tak
- Grzałka ze stali szlachetnej Tak
- Grzałka Możliwość wyjęcia
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- W zestawie 1 pokrywa
1 kosz
- Moc przyłączeniowa 15 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 660 x gł. 650 x wys. 410 mm
- waga 23,4 kg



• Materiał



• Ilość komór

• Pojemność komory



• Wymiary komory

• Ilość koszy

• Pojemność kosza



• Wymiary kosza

• Zakres temperatury

• Termostat bezpieczeństwa

• Kran spustowy tłuszczu

• Strefa zimna

• Grzałka ze stali szlachetnej

• Grzałka

• Rodzaj podstawy

• Wymiary podstawy

• Regulowana wysokość nóżek

• Regulacja wysokości od

• W zestawie

• Moc przyłączeniowa

• Przyłącze urządzenia

• wymiary

• waga

CNS 18/10

1

30 l

szer. 615 x gł. 490 x wys. 130 mm

1

19,2 l

szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm

50 °C do 190 °C

Tak

Tak

Tak

Tak

Możliwość wyjęcia

Otwarte

szer. 612 x gł. 497 x wys. 377 mm

Tak

980 mm

1 pokrywa

1 kosz

1 sito z uchwytem

2 pojemniki na tłuszcz z uchwytem

15 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

szer. 660 x gł. 650 x wys. 980 mm

40 kg

Wyposażenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 16E

- Materiał: CNS 18/10
- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 445 x gł. 235 x wys. 85 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613535098


101566

UVP* 362,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 30E

- Materiał: CNS 18/10
- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 465 x gł. 644 x wys. 255 mm
- waga: 3,95 kg
- GTIN: 4015613405087


101565

UVP* 440,- PLN

Termometr A3000 TP

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- Przystosowane do: Frytownice
- W zestawie: 1 przesuwny klips mocujący
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152


292046

UVP* 28,- PLN

Kosz do frytownicy BF 16E

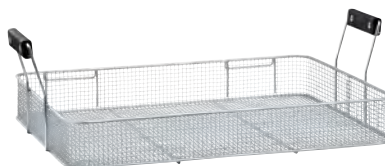
- Materiał: Stal, Chromowane
- Wymiary kosza: szer. 475 x gł. 235 x wys. 80 mm
- Pojemność: 8,9 l
- wymiary: szer. 560 x gł. 245 x wys. 190 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613405056


101533

UVP* 344,- PLN

Kosz do frytownicy BF 30E

- Materiał: Stal, Chromowane
- Wymiary kosza: szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
- Pojemność: 19,2 l
- wymiary: szer. 650 x gł. 465 x wys. 190 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613405070


101563

UVP* 484,- PLN

Frytownice



Frytownica BF 20G

1014113

UVP* 9 796,- PLN

GTIN 4015613381855



• Materiał

CNS 18/10

• Tryb pracy

Gaz



• Rodzaj gazu

Gaz płynny



• Rodzaj zapłonu

Zapłon Piezo



• Ilość komór

1



• Pojemność komory

20 l



• Wymiary komory

szer. 600 x gł. 350 x wys. 117 mm



• Ilość koszy

1



• Pojemność kosza

12,9 l



• Wymiary kosza

szer. 580 x gł. 320 x wys. 70 mm



• Strefa zimna

Tak



• Zakres temperatury

140 °C do 190 °C



• Termostat bezpieczeństwa

Tak



• Kran spustowy tłuszczu

Tak



• Moc przyłączeniowa

12 kW



• wymiary

szer. 700 x gł. 585 x wys. 390 mm



• waga

40,5 kg

Frytownica BF 21E

101412

UVP* 7 614,- PLN

GTIN 4015613370576



• Materiał

CNS 18/10



• Ilość komór

1



• Pojemność komory

21 l



• Wymiary komory

szer. 650 x gł. 390 x wys. 150 mm



• Ilość koszy

1



• Pojemność kosza

16,1 l



• Wymiary kosza

szer. 630 x gł. 365 x wys. 70 mm



• Zakres temperatury

140 °C do 190 °C



• Termostat bezpieczeństwa

Tak



• Kran spustowy tłuszczu

Tak



• Strefa zimna

Tak



• Grzałka ze stali szlachetnej

Tak



• Grzałka

Możliwość wychylenia



• W zestawie

1 pokrywa

• Moc przyłączeniowa

1 kosz

• Przyłącze urządzenia

6,8 kW | 400 V | 50 Hz

• wymiary

3 NAC

• waga

szer. 700 x gł. 590 x wys. 320 mm

31 kg



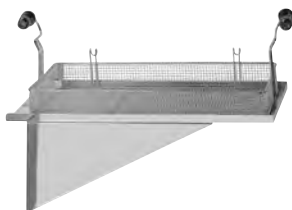
- Materiał
- Ilość komór
- Pojemność komory
- Wymiary komory
- Ilość koszy
- Pojemność kosza
- Wymiary kosza
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Kran spustowy tłuszczu
- Strefa zimna
- Grzałka ze stali szlachetnej
- Grzałka
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
35 l
szer. 1000 x gł. 390 x wys. 150 mm
1
24,8 l
szer. 970 x gł. 365 x wys. 70 mm
140 °C do 190 °C
Tak
Tak
Tak
Tak
Możliwość wychylenia
10 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 1 095 x gł. 600 x wys. 340 mm
47,4 kg

Wyposażenie dodatkowe

Półka do odstawiania kosza BF 20G

- Materiał: CNS 18/10
- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 350 x gł. 645 x wys. 250 mm
- waga: 3,45 kg
- GTIN: 4015613394176


101404

UVP* 499,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 21E

- Materiał: CNS 18/10
- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 765 x wys. 245 mm
- waga: 4,05 kg
- GTIN: 4015613122403

101402

UVP* 536,- PLN

Półka do odstawiania kosza BF 35E

- Materiał: CNS 18/10
- strona montażu: obie strony
- wymiary: szer. 390 x gł. 1 125 x wys. 250 mm
- waga: 5,75 kg
- GTIN: 4015613122953

101607

UVP* 662,- PLN

Kosz do frytownicy BF 20G

- Materiał: Stal, Chromowane
- Wymiary kosza: szer. 580 x gł. 320 x wys. 70 mm
- Pojemność: 12,9 l
- wymiary: szer. 660 x gł. 330 x wys. 260 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613658827

158614

UVP* 573,- PLN

Kosz do frytownicy BF 21E

- Materiał: Stal, Chromowane
- Wymiary kosza: szer. 630 x gł. 365 x wys. 70 mm
- Pojemność: 16,1 l
- wymiary: szer. 730 x gł. 380 x wys. 232 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613658834

158615

UVP* 610,- PLN

Kosz do frytownicy BF 35E

- Materiał: Stal, Chromowane
- Wymiary kosza: szer. 970 x gł. 365 x wys. 70 mm
- Pojemność: 24,8 l
- wymiary: szer. 380 x gł. 1 080 x wys. 242 mm
- waga: 3,38 kg
- GTIN: 4015613658841

101419

UVP* 884,- PLN

Pojemnik do usuwania tłuszczu 12L

- Materiał: Blacha stalowa, Cynkowane ogniowo, Wg DIN EN ISO 1461
- Pojemność: 12 l
- Ważna wskazówka: Pojemnik jest przeznaczony tylko do transportu i usuwania starych tłuszczów.
- wymiary: szer. 355 x gł. 335 x wys. 450 mm
- waga: 4,3 kg
- GTIN: 4015613274096


A150460V

UVP* 610,- PLN

Filtr frytury

- Materiał: Tkanina specjalna
- Zakres temperatury do: 190 °C
- wymiary: szer. 250 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 0,52 kg
- GTIN: 4016098100986


A101999

UVP* 599,- PLN

Filtr do A101999

- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 1 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098100979

A101901

UVP* 296,- PLN

Termometr A3000 TP

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- Przystosowane do: Frytownice
- W zestawie: 1 przesuwny klips mocujący
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152


292046

UVP* 28,- PLN

Grille kontaktowe – Przegląd funkcji

- ✓ Materiał: Stal szlachetna
- ✓ Materiał płyt grillowych: Żeliwo, Emaliowane
- ✓ Regulacja temperatury: Termostatycznie
- ✓ Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- ✓ Sterowanie: Pokrętko, Ręcznie
- ✓ Lampka kontrolna: Nagrzewanie, Wł./wył.
- ✓ Pojemnik na tłuszcz: Tak
- ✓ W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia



Grill kontaktowy 1800 1R

A150670

UVP* 858,- PLN

GTIN 4015613385617



- Materiał
- Materiał płyt grillowych



- Ilość jednostek grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Lampka kontrolna

Stal szlachetna
Żeliwo
Emaliowane
1
Ryflowane
szer. 214 x gł. 214 mm
szer. 220 x gł. 235 mm
Nagrzewanie
Wł./wył.
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 290 x gł. 395 x wys. 210 mm
12,7 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Grill kontaktowy 1800 1G

A150669

UVP* 858,- PLN

GTIN 4015613391380



- Materiał
- Materiał płyt grillowych



- Ilość jednostek grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Lampka kontrolna

Stal szlachetna
Żeliwo
Emaliowane
1
Gładkie
szer. 214 x gł. 214 mm
szer. 220 x gł. 235 mm
Nagrzewanie
Wł./wył.
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 290 x gł. 395 x wys. 210 mm
12,7 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Grill kontaktowy 1800 1GR

A150668

UVP* 858,- PLN

GTIN 4015613391656



- Materiał
- Materiał płyt grillowych



- Ilość jednostek grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Lampka kontrolna

Stal szlachetna
Żeliwo
Emaliowane
1
Góra ryflowana, dół gładki
szer. 214 x gł. 214 mm
szer. 220 x gł. 235 mm
Nagrzewanie
Wł./wył.
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 290 x gł. 395 x wys. 210 mm
13 kg

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Grill kontaktowy 3600 2R

A150671

UVP* 1 572,- PLN

GTIN 4015613385624



- Materiał
- Materiał płyt grillowych

Stal szlachetna

Żeliwo

Emaliowane



- Ilość jednostek grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej, każda
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Lampka kontrolna

2

Ryflowane

szer. 215 x gł. 215 mm

szer. 470 x gł. 230 mm

Tak

Nagrzewanie

Wł./wyt.

3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 570 x gł. 395 x wys. 210 mm

26 kg

- Moc przyłączeniowa

- wymiary

- waga

Grill kontaktowy 3600 2G

A150672

UVP* 1 572,- PLN

GTIN 4015613391397



- Materiał
- Materiał płyt grillowych

Stal szlachetna

Żeliwo

Emaliowane



- Ilość jednostek grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej, każda
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Lampka kontrolna

2

Gładkie

szer. 215 x gł. 215 mm

szer. 470 x gł. 230 mm

Tak

Nagrzewanie

Wł./wyt.

3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 570 x gł. 395 x wys. 210 mm

23,5 kg

- Moc przyłączeniowa

- wymiary

- waga

Grill kontaktowy 3600 2GR

A150673

UVP* 1 572,- PLN

GTIN 4015613391403



- Materiał
- Materiał płyt grillowych

Stal szlachetna

Żeliwo

Emaliowane



- Ilość jednostek grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej, każda
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Lampka kontrolna

2

Góra ryflowana, dół gładki

szer. 215 x gł. 215 mm

szer. 470 x gł. 230 mm

Tak

Nagrzewanie

Wł./wyt.

3,6 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 570 x gł. 395 x wys. 210 mm

23,25 kg

- Moc przyłączeniowa

- wymiary

- waga

Wyposażenie dodatkowe

Pergamin d gotow. 1/2GN 1x100szt

- Dostosowane do GN: Tak
- Format na arkusz: 1/2 GN, szer. 330 x głęb. 270 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 dozowników papieru, po 100 arkuszy każdy)
- wymiary: szer. 357 x gł. 295 x wys. 179 mm
- waga: 0,37 kg
- GTIN: 4015613587110


150678

UVP* 311,- PLN

Grille kontaktowe "Panini" – Przegląd funkcji

- ✓ Materiał: Stal szlachetna
- ✓ Materiał płyt grillowych: Żeliwo, Emaliowane
- ✓ Regulacja temperatury: Termostatycznie
- ✓ Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- ✓ Sterowanie: Pokrętko, Ręcznie
- ✓ Lampka kontrolna: Nagrzewanie, Wł./wyl.
- ✓ Pojemnik na tłuszcz: Tak
- ✓ W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia



Grill kontaktowy "Panini" 1R

A150674

UVP* 1 032,- PLN

GTIN 4015613415000



- Materiał
- Materiał płyt grillowych

Stal szlachetna
Żeliwo
Emaliowane



- Ilość jednostek grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Włącznik/wyłącznik
- Lampka kontrolna

1
Ryflowane
szer. 335 x gł. 220 mm
szer. 335 x gł. 230 mm
Nie
Nagrzewanie
Wł./wyl.

- Timer
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Nie
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm
18,7 kg

Grill kontaktowy "Panini" 1G

A150679

UVP* 1 032,- PLN

GTIN 4015613606750



- Materiał
- Materiał płyt grillowych

Stal szlachetna
Żeliwo
Emaliowane



- Ilość jednostek grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Włącznik/wyłącznik
- Lampka kontrolna

1
Gładkie
szer. 335 x gł. 220 mm
szer. 335 x gł. 230 mm
Nie
Nagrzewanie
Wł./wyl.

- Timer
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Nie
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm
18 kg

Grill kontaktowy "Panini" 1GR

A150676

UVP* 1 032,- PLN

GTIN 4015613486833



- Materiał
- Materiał płyt grillowych

Stal szlachetna
Żeliwo
Emaliowane



- Ilość jednostek grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Włącznik/wyłącznik
- Lampka kontrolna

1
Góra ryflowana, dół gładki
szer. 335 x gł. 220 mm
szer. 335 x gł. 230 mm
Nie
Nagrzewanie
Wł./wyl.

- Timer
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Nie
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm
18 kg

Grill kontaktowy "Panini-T" 1R

A150774

UVP* 1 080,- PLN

GTIN 4015613717159



- Materiał
- Materiał płyt grillowych

Stal szlachetna

Żeliwo

Emaliowane



- Ilość jednostek grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Włącznik/wyłącznik
- Lampka kontrolna

1

Ryflowane

szer. 340 x gł. 220 mm

szer. 360 x gł. 285 mm

Tak

Nagrzewanie

Wł./wyt.

Tak

sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 15 minut)

IPX3

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

18,4 kg

- Timer
- właściwości

- Stopień ochrony
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Grill kontaktowy "Panini-T" 1G

A150779

UVP* 1 080,- PLN

GTIN 4015613717166



- Materiał
- Materiał płyt grillowych

Stal szlachetna

Żeliwo

Emaliowane



- Ilość jednostek grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Włącznik/wyłącznik
- Lampka kontrolna

1

Gładkie

szer. 340 x gł. 220 mm

szer. 360 x gł. 285 mm

Tak

Nagrzewanie

Wł./wyt.

Tak

sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 15 minut)

IPX3

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

18 kg

- Timer
- właściwości

- Stopień ochrony
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Grill kontaktowy "Panini-T" 1GR

A150776

UVP* 1 080,- PLN

GTIN 4015613717173



- Materiał
- Materiał płyt grillowych

Stal szlachetna

Żeliwo

Emaliowane



- Ilość jednostek grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Włącznik/wyłącznik
- Timer
- właściwości

1

Góra ryflowana, dół gładki

szer. 340 x gł. 220 mm

szer. 360 x gł. 285 mm

Tak

Tak

sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 15 minut)

IPX3

2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

18,6 kg

- Stopień ochrony
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Wyposażenie dodatkowe

Pergamin d gotow. 1/2GN 1x100szt

- Format na arkusz: 1/2 GN, szer. 330 x głęb. 270 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 dozowników papieru, po 100 arkuszy każdy)
- wymiary: szer. 357 x gł. 295 x wys. 179 mm
- waga: 0,37 kg
- GTIN: 4015613587110

150678

UVP* 311,- PLN



Grille kontaktowe "Panini-MDI" – Przegląd funkcji

- ✓ Materiał: Stal szlachetna
- ✓ Materiał płyt grillowych: Żeliwo, Emaliowane
- ✓ Regulacja temperatury: Elektronicznie, W odstępach co 0,1 °C
- ✓ Zakres temperatury: 50 °C do 300 °C
- ✓ Sterowanie: Pokrętko
- ✓ Lampka kontrolna: Nagrzewanie, Wł./wyl.
- ✓ Pojemnik na tłuszcz: Tak
- ✓ W zestawie: 1 szczotka do czyszczenia



Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1R

A150974

UVP* 1 313,- PLN

GTIN 4015613737881



Grill kontaktowy "Panini-MDI" z ryflowanymi płytami grillowymi oferuje wszystko, czego potrzebuje dobry grill kontaktowy: płyty grillowe o optymalnej przewodności ciepła, solidna konstrukcja oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętkiem plus cyfrowy wyświetlacz, timer i sygnał dźwiękowy.

- | | |
|----------------------------------|--|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Materiał płyt grillowych | Żeliwo Emaliowane |
| • Ilość jednostek grillowych | 1 |
| • Wersja powierzchni grillowej | Ryflowane |
| • Wymiary płyty grillowej górnej | szer. 340 x gł. 220 mm |
| • Wymiary płyty grillowej dolnej | szer. 360 x gł. 285 mm |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Timer | Tak |
| • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| • Lampka kontrolna | Nagrzewanie Wł./wyl. |
| • właściwości | sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 9:30 minut) |
| • Stopień ochrony | IPX3 |
| • Moc przyłączeniowa | 2,2 kW 230 V 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm |
| • waga | 18,3 kg |

Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1G

A150979

UVP* 1 313,- PLN

GTIN 4015613737904



- | | |
|----------------------------------|--|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Materiał płyt grillowych | Żeliwo Emaliowane |
| • Ilość jednostek grillowych | 1 |
| • Wersja powierzchni grillowej | Gładkie |
| • Wymiary płyty grillowej górnej | szer. 340 x gł. 220 mm |
| • Wymiary płyty grillowej dolnej | szer. 360 x gł. 285 mm |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Timer | Tak |
| • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| • Lampka kontrolna | Nagrzewanie Wł./wyl. |
| • właściwości | sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 9:30 minut) |
| • Stopień ochrony | IPX3 |
| • Moc przyłączeniowa | 2,2 kW 230 V 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm |
| • waga | 18,1 kg |

Grill kontaktowy "Panini-MDI" 1GR

A150976

UVP* 1 313,- PLN

GTIN 4015613737911



- Materiał
- Materiał płyt grillowych



- Ilość jednostek grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Włącznik/wyłącznik
- Lampka kontrolna

Stal szlachetna
Żeliwo
Emaliowane
1
Góra ryflowana, dół gładki
szer. 340 x gł. 220 mm
szer. 360 x gł. 285 mm
Tak
Tak
Tak
Nagrzewanie
Wł./wyl.
sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania (0 - 9:30 minut)
IPX3
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm
18,5 kg

• właściwości

- Stopień ochrony
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Grill kontaktowy "Panini" 1RDIG

A150684

UVP* 1 586,- PLN

GTIN 4015613624679



Po prostu praktyczny – 6 regulowanych programów umożliwia ustawienie czasu z dokładnością co do sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że czas grillowania dobiegł końca.



- Materiał
- Materiał płyt grillowych

Stal szlachetna
Żeliwo
Emaliowane
1
Ryflowane
szer. 340 x gł. 220 mm
szer. 360 x gł. 230 mm
Regulacja temperatury
Zakres temperatury
50 °C do 300 °C
Tak
Tak
Tak
czas (6 regulowanych programów)
Tak
Nagrzewanie
Wł./wyl.
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
IPX3
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm
18 kg

- Ilość jednostek grillowych
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary płyty grillowej górnej
- Wymiary płyty grillowej dolnej
- Regulacja temperatury
- Zakres temperatury
- Pojemnik na tłuszcz
- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Programowanie
- Włącznik/wyłącznik
- Lampka kontrolna

- właściwości
- Stopień ochrony
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Po prostu praktyczny
- ▶ 6 regulowanych programów umożliwia ustawienie czasu z dokładnością co do sekundy



- ▶ Programowanie: czas
- ▶ Timer
- ▶ Sygnał dźwiękowy po upływie czasu

Płyta grillowa GP1200



- ▶ Pochyła powierzchnia grzewcza z pojemnikiem na tłuszcz
- ▶ Do łatwego czyszczenia



- Materiał
- Materiał powierzchni grillowej
- Wymiary powierzchni grilla
- Powierzchnia grillowa opuszczona
- Regulacja temperatury
- Zakres temperatury
- Ochrona przed przegrzaniem
- Pojemnik na tłuszcz
- Lampka kontrolna
- Osłona przeciwbryzgowa
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Stal szlachetna
SCHOTT CERAN®
szer. 310 x gł. 190 mm
Tak
Bezstopniowo
50 °C do 250 °C
Tak
Tak
Nagrzewanie
Dostępne opcjonalnie
1 skrobak
1,2 kW | 220-240 V | 50 Hz
szer. 640 x gł. 365 x wys. 63 mm

| | Wersja powierzchni grillowej | Dostosowane do GN | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------|---------------|
| Płyta grillowa GP1200 | Gładkie | Tak | 4,1 kg | 104905 | 477,- PLN | 4015613534817 |
| Płyta grillowa GP1200, ryflowana | Ryflowane | Nie | 4,3 kg | 104902 | 514,- PLN | 4015613638645 |

Osłona przeciwbryzgowa GP1200

- Materiał: Stal szlachetna
- Wymiary rusztu do odkładania:
Szer. 380 x głęb. 118 mm
- wymiary: szer. 385 x gł. 330 x wys. 73 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613607702

104010

UVP* 107,- PLN



Płyta grillowa GP2511GN

104919

UVP* 1 217,- PLN

GTIN 4015613649788



- ▶ Grillowanie
- ▶ W formacie GN 1/1



- ▶ Pojemnik na tłuszcz
- ▶ Do łatwego czyszczenia



- Materiał
- Materiał powierzchni grillowej
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary powierzchni grilla
- Powierzchnia grillowa opuszczona
- Regulacja temperatury
- Zakres temperatur funkcja grillowania
- Zakres temperatury funkcji utrzymania ciepła do
- Ochrona przed przegrzaniem
- Możliwości wykorzystania

Stal szlachetna
SCHOTT CERAN®
Gładkie
szer. 500 x gł. 260 mm
Tak
Bezstopniowo
80 °C do 300 °C
100 °C
Tak
Grillowanie na 1/1 GN
Grillowanie na 2/3 GN + utrzymanie ciepła na 1/3 GN
Utrzymanie ciepła na powierzchni grzewczej lub w pojemniku GN
Tak
Nagrzewanie
2,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
szer. 655 x gł. 415 x wys. 86 mm
7,9 kg

- Pojemnik na tłuszcz
- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Płyta grillowa GP2500

370030

UVP* 2 622,- PLN

GTIN 4015613545042



- Materiał
- Materiał powierzchni grillowej
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary powierzchni grilla
- Regulacja temperatury
- Zakres temperatury
- Ochrona przed przegrzaniem
- Pojemnik na tłuszcz
- Lampka kontrolna
- Osłona przeciwbryzgowa
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Szkło
Szkło
Gładkie
szer. 290 x gł. 450 mm
5 stopni
50 °C do 300 °C
Tak
Tak
Nagrzewanie
Tak
2,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 420 x gł. 605 x wys. 175 mm
10,1 kg

Płyty grillowe



Płyta grillowa GDP 260E-G

A370037

UVP* 995,- PLN

GTIN 4015613690087



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Tryb pracy
- Lampka kontrolna

właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal
Gładkie
szer. 260 x gł. 230 mm
1
50 °C do 300 °C
Tak
Elektr.
gotowość do pracy
Nagrzewanie
pojemnik na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 285 x gł. 330 x wys. 175 mm
8,9 kg

Płyta grillowa GDP 320E-G

A370031

UVP* 1 472,- PLN

GTIN 4015613370545



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Tryb pracy
- Lampka kontrolna
- właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Stal
Gładkie
szer. 320 x gł. 480 mm
1
50 °C do 300 °C
Tak
Elektr.
gotowość do pracy
pojemnik na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
1 skrobak do czyszczenia
3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm
22 kg

Płyta grillowa GDP 320G-G

A3700331

UVP* 1 842,- PLN

GTIN 4015613390932



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Tryb pracy
- Rodzaj zapłonu
- właściwości

- W zestawie
- Rodzaj gazu

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Stal
Gładkie
szer. 320 x gł. 480 mm
1
50 °C do 270 °C
Nie
Gaz
Zapłon Piezo
pojemnik na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
1 skrobak do czyszczenia
Gaz ziemny H
Dysze propanowe dołączone do zestawu
4 kW
szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm
24 kg

Płyta grillowa GDP 320E-R

370035

UVP* 1 697,- PLN

GTIN 4015613610894



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Tryb pracy
- Lampka kontrolna
- właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Stal
Ryflowane
szer. 320 x gł. 480 mm
1
50 °C do 300 °C
Tak
Elektr.
gotowość do pracy
pojemnik na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
1 skrobak do czyszczenia
3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm
21,2 kg

Płyta grillowa GDP 650E-G

A370032

UVP* 2 289,- PLN

GTIN 4015613370552



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Tryb pracy
- Lampka kontrolna
- właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Stal
Gładkie
szer. 650 x gł. 480 mm
2
Tak
50 °C do 300 °C
Tak
Elektr.
gotowość do pracy
pojemnik na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
1 skrobak do czyszczenia
6 kW | 400 V | 50 Hz
szer. 660 x gł. 580 x wys. 310 mm
41 kg

Płyta grillowa GDP 650G-G

A3700341

UVP* 3 177,- PLN

GTIN 4015613390949



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Termostat bezpieczeństwa
- Tryb pracy
- Rodzaj zapłonu
- właściwości
- W zestawie
- Rodzaj gazu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Stal
Gładkie
szer. 650 x gł. 480 mm
2
50 °C do 270 °C
Tak
Nie
Gaz
Zapłon Piezo
pojemnik na tłuszcz
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
1 skrobak do czyszczenia
Gaz ziemny H
Dysze propanowe dołączone do zestawu
8 kW
szer. 660 x gł. 580 x wys. 310 mm
44,5 kg

Płyta grillowa GDP 650E-GR

370036

UVP* 2 659,- PLN

GTIN 4015613610931



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Tryb pracy
- Lampka kontrolna
- właściwości

CNS 18/10

Stal

1/2 gładkie, 1/2 ryflowane

szer. 650 x gł. 480 mm

2

Tak

50 °C do 300 °C

Tak

Elektr.

gotowość do pracy

pojemnik na tłuszcz

osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe

2 skrobaki do czyszczenia

6 kW | 400 V | 50 Hz

szer. 660 x gł. 580 x wys. 310 mm

40 kg

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Płyta grillowa GDP 980E-G

A370039

UVP* 3 691,- PLN

GTIN 4015613676548



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Strefy grzewcze osobno regulowane
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Tryb pracy
- Lampka kontrolna
- właściwości

CNS 18/10

Stal

Gładkie

szer. 980 x gł. 480 mm

3

Tak

50 °C do 300 °C

Tak

Elektr.

gotowość do pracy

pojemnik na tłuszcz

osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe

1 skrobak do czyszczenia

9 kW | 400 V | 50 Hz

3 NAC

szer. 990 x gł. 580 x wys. 310 mm

68,6 kg

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Wyposażenie dodatkowe

Pokrywa grilla GDP 320/650E

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał powierzchni do smażenia: Folia nieprzywierająca, wymienna
- Wersja powierzchni do smażenia: Gładkie
- Wymiary powierzchni pieczenia: szer. 325 x gł. 480 mm
- Zakres temperatury: 50 °C do 220 °C
- Wysokość całkowita z płytą grillową: Zamknięte 490 mm, otwarte 810 mm
- Moc przyłączeniowa: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 325 x gł. 480 x wys. 665 mm
- waga: 18 kg
- GTIN: 4015613633282


370100

UVP* 2 178,- PLN

Folia nieprzywierająca GDP 320/650E

- wymiary: szer. 315 x gł. 390 x wys. 1 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613639802


370101

UVP* 122,- PLN

Płyta grillowa GPL 320E-G

A370131

UVP* 2 211,- PLN

GTIN 4015613724256



- Materiał
- Materiał powierzchni do smażenia
- Wersja powierzchni do smażenia
- Wymiary powierzchni pieczenia
- Ilość stref grzewczych
- Zakres temperatury
- Lampka kontrolna

• właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal specjalna, chromowana na twardo
Gładkie
szer. 320 x gł. 480 mm
1
50 °C do 300 °C
Nagrzewanie
Wł./wył.
pojemnik na tłuszcz
zdejmowany komin
osłona przeciwbryzgowa przyspawana na stałe
1 skrobak do czyszczenia
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 625 x wys. 450 mm
24 kg

Patelnia wielofunkcyjna 300

370205

UVP* 2 533,- PLN

GTIN 4015613653488



- Materiał
- Materiał misy
- Wymiary patelni
- Zakres temperatury
- Kran spustowy tłuszczu
- Lampka kontrolna
- Właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal
szer. 325 x gł. 535 x wys. 60 mm
50 °C do 300 °C
Tak
Nagrzewanie
Kurek spustowy z zamknięciem bagnetowym
Osłona przeciwbryzgowa spawana obwodowo
1 zatyczka zamykająca
3 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 330 x gł. 580 x wys. 300 mm
23,8 kg

Grill wodny 40

370037

UVP* 3 321,- PLN

GTIN 4015613642024



- Materiał
- Wersja powierzchni grillowej
- Wymiary powierzchni grilla
- Regulacja temperatury
- Czas nagrzewania
- Lampka kontrolna
- Właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
Ruszt
szer. 280 x gł. 445 mm
3 stopnie
Ok. 2,5 minuty na najwyższym stopniu
Nagrzewanie
Tacka na wodę 1/1 GN
1 skrobak do czyszczenia
4,08 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 330 x gł. 630 x wys. 330 mm
13,5 kg

Stołowa patelnia gazowa TB1000PF

1061933

UVP* 858,- PLN

GTIN 4015613685182



Szybki montaż, łatwa obsługa – praktyczne urządzenie nabladowe do grillowania i smażenia na gazie, przeznaczone do użytku na zewnątrz.



- Materiał Stal szlachetna
- Wersja Patelnia grillowa



- Materiał patelni Stal Emaliowane
- Wymiary patelni szer. 705 x gł. 540 x wys. 43 mm
- Ilość palników 3

- Rodzaj gazu Gaz płynny
- ciśnienie regulacyjne 50 mbar
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Przyłącze 1/4"
- zużycie 728 g / godz.
- W zestawie 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)

- Moc przyłączeniowa 10 kW
- wymiary szer. 705 x gł. 560 x wys. 275 mm
- waga 13,9 kg



- ▶ Patelnia grillowa ze stali, emaliowana
- ▶ Wymiary: szer. 705 x głęb. 540 x wys. 43 mm



- ▶ Zasilanie tylko gazem płynnym
- ▶ 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm w zestawie

Stołowa patelnia gazowa TB1000R

1061633

UVP* 932,- PLN

GTIN 4015613685199



- Materiał Stal szlachetna
- Wersja Ruszt grillowy



- Materiał rusztu grillowego Stal, ocynkowana
- Szerokość rusztu grillowego 600 mm



- Ilość palników 3
- Rodzaj gazu Gaz płynny
- ciśnienie regulacyjne 50 mbar
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Przyłącze 1/4"
- zużycie 728 g / godz.
- W zestawie 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)

- Moc przyłączeniowa 10 kW
- wymiary szer. 685 x gł. 540 x wys. 275 mm
- waga 13,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Patelnia grill. TB1000PF

- Materiał: Stal, Emaliowane
- wymiary: szer. 705 x gł. 540 x wys. 55 mm
- waga: 7,7 kg
- GTIN: 4015613699882

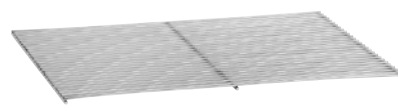


106217

UVP* 255,- PLN

Zest. ruszt. grill. TB1000R

- Materiał: Stal, Ocynkowana
- Skład zestawu: 1 ruszt grillowy, 1 Osłona płomieni, 1 tacka do zbierania tłuszczu
- wymiary: szer. 635 x gł. 520 x wys. 17 mm
- waga: 6,7 kg
- GTIN: 4015613699899



106218

UVP* 292,- PLN

Zestaw przyłączy, przemysłowy

- Możliwość zastosowania: na zewnątrz pomieszczeń
- Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
- Ważna wskazówka: Tylko do użytku na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152

UVP* 274,- PLN

Patelnie i grille gazowe



Patelnia stołowa kombi gaz., 3PAL

1062203

UVP* 1 586,- PLN

GTIN 4015613527536



- Materiał
- Wersja

Stal szlachetna
Patelnia grillowa



- Materiał patelni
- Wymiary patelni

Błacha stalowa
szer. 700 x gł. 540 x wys. 70 mm



- Ilość palników

3

- Rodzaj gazu
- ciśnienie regulacyjne

Gaz płynny
50 mbar

- Rodzaj zapłonu

Zapłon Piezo

- zużycie

850 g / godz.

- Ochrona przed przegrzaniem

Tak

- W zestawie

1 wąż
1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
1 regulator ciśnienia

- Moc przyłączeniowa

11 kW

- wymiary

szer. 650 x gł. 570 x wys. 270 mm

- waga

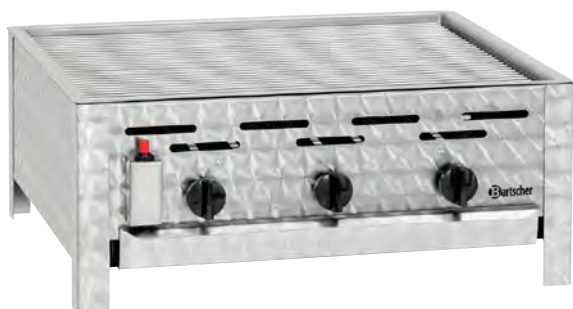
18,1 kg

Patelnia stołowa kombi gaz., 3PAL

1062303

UVP* 1 882,- PLN

GTIN 4015613527543



- Materiał
- Wersja

Stal szlachetna
Ruszt grillowy



- Materiał rusztu grillowego
- Wymiary rusztu grillowego

Osłona płomieni
Taca na tłuszcz
Niklowany



- Ilość palników

3

- Rodzaj gazu
- ciśnienie regulacyjne

Gaz płynny
50 mbar

- Rodzaj zapłonu

Zapłon Piezo

- zużycie

850 g / godz.

- Ochrona przed przegrzaniem

Tak

- W zestawie

1 wąż
1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
1 regulator ciśnienia

- Moc przyłączeniowa

11 kW

- wymiary

szer. 650 x gł. 570 x wys. 270 mm

- waga

17,5 kg



• Materiał

• Wersja



• Materiał rusztu grillowego

• Wymiary rusztu grillowego

• Ilość palników

• Rodzaj gazu

• ciśnienie regulacyjne

• Rodzaj zapłonu

• zużycie

• Ochrona przed przegrzaniem

• W zestawie

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Stal szlachetna

Ruszt grillowy

Osłona płomieni

Taca na tłuszcz

Niklowany

szer. 760 x gł. 470 mm

4

Gaz płynny

50 mbar

Zapłon Piezo

1140 g / godz.

Tak

1 wąż

1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża

1 regulator ciśnienia

14,7 kW

szer. 850 x gł. 555 x wys. 270 mm

23 kg

Wyposażenie dodatkowe

Patelnia TB1100

- Materiał: Blacha stalowa
- Z uchwytem/uchwytyami: Tak
- wymiary: szer. 700 x gł. 540 x wys. 70 mm
- waga: 9,5 kg
- GTIN: 4015613527567



106204

UVP* 314,- PLN

Ruszt grillowy - zestaw TB1100

- Materiał: Stal, Stal szlachetna, Chromowane
- Skład zestawu: 1 ruszt grillowy, stal, chromowana, 1 osłona płomieni, stal szlachetna, 1 taca na tłuszcz, stal szlachetna
- wymiary: szer. 655 x gł. 525 x wys. 55 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613534794

106206

UVP* 625,- PLN

Patelnia do urządz. stołowego, duża

- Materiał: Blacha stalowa
- Z uchwytem/uchwytyami: Tak
- wymiary: szer. 870 x gł. 525 x wys. 65 mm
- waga: 11,8 kg
- GTIN: 4015613660332



106211

UVP* 388,- PLN

Podstawa TB1100

- Materiał: Stal szlachetna
- Podstawa: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 530 x gł. 670 x wys. 800 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613527581



106202

UVP* 440,- PLN

Podstawa do patelni stołowej

- Materiał: Stal szlachetna
- Podstawa: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- wymiary: szer. 815 x gł. 525 x wys. 805 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613647395



106210

UVP* 536,- PLN

Lawa-grille



Grill lawowy gaz. 40 szer. 330 US

2006301

UVP* 2 385,- PLN

GTIN 4015613404608



- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Ilość stref grzewczych: 1
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 312 x gł. 483 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego: Tak
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H
- Rodzaj zapłonu: Dysze propanowe dołączone do zestawu
- wsad kamieni lawowych: Zapłon Piezo
- W zestawie: 1 kg
- Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
- Moc przyłączeniowa: 4 kW
- wymiary: szer. 330 x gł. 545 x wys. 285 mm
- waga: 21,4 kg

Grill lawowy gaz. 70 szer. 660 US

2006601

UVP* 4 138,- PLN

GTIN 4015613404622



- Materiał: Stal szlachetna
- Rodzaj rusztu grillowego: Ruszt V (do mięsa)
- Ilość stref grzewczych: 2
- Wymiary powierzchni grilla: szer. 312 x gł. 483 mm
- Regulowana wysokość rusztu grillowego: Tak
- Rodzaj gazu: Gaz ziemny H
- Rodzaj zapłonu: Dysze propanowe dołączone do zestawu
- wsad kamieni lawowych: Zapłon Piezo
- W zestawie: 2 kg
- Kamienie lawowe do pierwszego napełnienia
- Moc przyłączeniowa: 8 kW
- wymiary: szer. 660 x gł. 570 x wys. 282 mm
- waga: 40,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kamienie lawowe 7kg

- wymiary: szer. 310 x gł. 310 x wys. 95 mm
- waga: 7 kg
- GTIN: 4015613182049



100611

UVP* 181,- PLN

Rożen do kurczaków P6

215035

UVP* 7 389,- PLN

GTIN 4015613417035



- Materiał
- Pojemność
- Ilość rożnów
- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



CNS 18/10
6 kurczaki
2
Tak
2 rożna z klamrami
2,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 700 x gł. 360 x wys. 530 mm
31 kg

Rożen do kurczaków P8N

215036

UVP* 9 278,- PLN

GTIN 4015613505381



- Materiał
- Pojemność
- Ilość rożnów
- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



CNS 18/10
8 kurczaki
2
Tak
2 rożna z klamrami
3,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 880 x gł. 430 x wys. 530 mm
41 kg

Rożen do kurczaków P12N

215037

UVP* 11 275,- PLN

GTIN 4015613505398



- Materiał
- Pojemność
- Ilość rożnów
- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

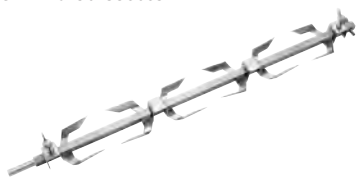


CNS 18/10
12 kurczaki
3
Tak
3 rożna z klamrami
5 kW | 400 V | 50 Hz
szer. 880 x gł. 430 x wys. 710 mm
55,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt z klamrami P6

- wymiary: szer. 60 x gł. 540 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613586854

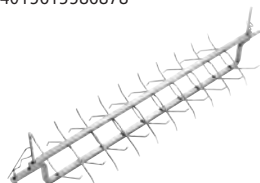


215093

UVP* 340,- PLN

Kosz na widelcu P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 145 x wys. 155 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613586878



215095

UVP* 795,- PLN

Kosz płaski P6

- wymiary: szer. 540 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1,25 kg
- GTIN: 4015613586892



215096

UVP* 684,- PLN

Ruszt z klamrami P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 60 x wys. 50 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613586861

215094

UVP* 414,- PLN

Kosz na widelcu P8/P12

- wymiary: szer. 715 x gł. 155 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613282893

215078

UVP* 906,- PLN

Kosz płaski P8/P12

- wymiary: szer. 155 x gł. 715 x wys. 50 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613282923

215081

UVP* 721,- PLN

Paella



Palnik gazowy Paella 2K300



Palnik gazowy Paella to uniwersalna, przenośna alternatywa do przyrządzania potraw na patelni. Obwód grzewczy jest wyposażony w zabezpieczenie zapłonu oraz jedno pokrętło do bezstopniowej regulacji. Dzięki niemu można indywidualnie wyregulować wymaganą wielkość płomienia.

- Materiał
- Rodzaj gazu
- Zabezpieczenie zapłonu
- Ważna wskazówka

Stal
Gaz płynny
Tak
Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech



► Do użytku tylko w połączeniu z trójnogiem Paella



Palnik gazowy 3K500

Palnik gazowy Paella 2K300

- Ilość obwodów grzewczych 2
- Obwody grzewcze osobno regulowane Nie
- Średnica palnika 300 cm
- Nadaje się do patelni Ø 36 - 42 mm
- właściwości Palnik zabezpieczony termoelektrycznie wyłącznie do użytku na zewnątrz
- Ważna wskazówka Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnog Paella 2K300 lub 2K300/3K500-T)
- Moc przyłączeniowa Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech 10,37 kW
- wymiary szer. 330 x gł. 605 x wys. 135 mm
- waga 1,7 kg
- GTIN 4015613710990

A153440

UVP* 329,- PLN

Palnik gazowy 3K500

- Ilość obwodów grzewczych 3
- Obwody grzewcze osobno regulowane Tak
- Średnica palnika 500 cm
- Nadaje się do patelni Ø 42 - 80 mm
- właściwości 3 obwody grzewcze z 2 regulatorami wyłącznie do użytku na zewnątrz
- Ważna wskazówka Użytkowanie tylko z pasującą podstawką (trójnog Paella 3K500 lub 2K300/3K500-T)
- Moc przyłączeniowa Produkt dopuszczony do użytku tylko w Niemczech 22,66 kW
- wymiary szer. 505 x gł. 775 x wys. 120 mm
- waga 4,1 kg
- GTIN 4015613711003

A153460

UVP* 699,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Trójnóg Paella 2K300

- Materiał: Stal, Lakierowane
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,38 kg
- GTIN: 4015613727790



A153145



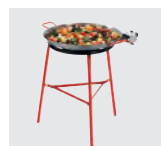
UVP* 72,- PLN

Trójnóg Paella 3K500

- Materiał: Stal, Lakierowane
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 750 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613724508



A153144



UVP* 122,- PLN

Trójnóg Paella 2K300/3K500-T

- Materiał: Stal, Lakierowane
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 145 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613724515



A153143



UVP* 59,- PLN

Patelnia do paelli STP340



Solidna, wykonana w całości z polerowanej stali powierzchnia do smażenia o specjalnej strukturze, z wysoką krawędzią i odpornymi na wysoką temperaturę uchwytami – patelnie do paelli marki Bartscher doskonale nadają się również do przyrządzania smażonych ziemniaków, krajanki mięsnej, gyrosa lub chili con carne.

- Materiał
Stal
- Wersja powierzchni do smażenia
Polerowana
- Właściwości rączki
stal polerowana strukturalna
- Właściwości rączki
Odporność na wysoką temperaturę lakierowany w kolorze czerwonym



- ▶ Powierzchnia do smażenia
- ▶ Stal, polerowana
- ▶ Specjalnej strukturze

| | średnica | Wysokość wewnątrz | Średnica powierzchni roboczej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|----------|-------------------|-------------------------------|------------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| Patelnia do paelli STP340 | 340 mm | 44 mm | 280 mm | szer. 450 x gł. 340 x wys. 45 mm | 0,76 kg | A153234 | 34,- PLN | 4015613696911 |
| Patelnia do paelli STP380 | 380 mm | 44 mm | 330 mm | szer. 485 x gł. 385 x wys. 45 mm | 1,1 kg | A153238 | 42,- PLN | 4015613696928 |
| Patelnia do paelli STP420 | 420 mm | 47 mm | 370 mm | szer. 530 x gł. 430 x wys. 48 mm | 1,4 kg | A153242 | 50,- PLN | 4015613696935 |
| Patelnia do paelli STP460 | 460 mm | 49 mm | 405 mm | szer. 655 x gł. 465 x wys. 50 mm | 1,9 kg | A153246 | 57,- PLN | 4015613696942 |
| Patelnia do paelli STP550 | 550 mm | 56 mm | 480 mm | szer. 730 x gł. 550 x wys. 58 mm | 3,27 kg | A153255 | 89,- PLN | 4015613696959 |
| Patelnia do paelli STP600 | 600 mm | 52 mm | 535 mm | szer. 780 x gł. 600 x wys. 55 mm | 4 kg | A153260 | 107,- PLN | 4015613696966 |
| Patelnia do paelli STP650 | 650 mm | 56 mm | 585 mm | szer. 835 x gł. 660 x wys. 58 mm | 5,03 kg | A153265 | 137,- PLN | 4015613696973 |
| Patelnia do paelli STP700 | 700 mm | 62 mm | 640 mm | szer. 890 x gł. 710 x wys. 65 mm | 6,68 kg | A153270 | 200,- PLN | 4015613696980 |
| Patelnia do paelli STP800 | 800 mm | 70 mm | 720 mm | szer. 1 005 x gł. 810 x wys. 73 mm | 11,4 kg | A153280 | 274,- PLN | 4015613696997 |

Płyty gazowe



Kuchenka gazowa 1K220-T

A150621

UVP* 170,- PLN

GTIN 4015613696843



Bezpieczeństwo na pierwszym planie – zoptymalizowana przenośna kuchenka gazowa marki Bartscher wyróżnia się szczególnie pod względem bezpieczeństwa w aspekcie kontroli płomienia, ponieważ posiada 2-stopniowy system zabezpieczenia zapłonu oraz zabezpieczone termoelektrycznie palniki.



| | |
|--|---|
| • Materiał | Stal Lakierowane |
| • Ilość pól grzewczych | 1 |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 2,2 kW |
| • Zużycie gazy przy maksymalnym ustawieniu | 160 g / godz. |
| • Palnik gazowy | Palnik pojedynczy |
| • Rodzaj zapłonu | Zapłon Piezo |
| • Płomień pilotowy | Nie |
| • Zabezpieczenie zapłonu | Tak |
| • średnica naczynia do gotowania | 150 - 270 mm |
| • Właściwości | Palnik zabezpieczony termoelektrycznie 2-stopniowy system zabezpieczenia zapłonu odporna na wysoką temperaturę płyta spodnia |
| • Ważna wskazówka | wyłącznie do użytku na zewnątrz |
| • W zestawie | 1 walizka transportowa |
| • Rodzaj gazu | Butan |
| • Moc przyłączeniowa | 2,2 kW |
| • wymiary | szer. 375 x gł. 290 x wys. 130 mm |
| • waga | 2 kg |



- ▶ Po prostu praktyczna
- ▶ W zestawie 1 walizka transportowa



- ▶ Mała, lekka, kompaktowa
- ▶ Rodzaj gazu: butan
- ▶ Moc: 2,2 kW



- ▶ Palnik gazowy: palnik jednopięścienny
- ▶ Średnica naczynia do gotowania: 150 - 270 mm



- ▶ Bezpieczeństwo na pierwszym planie dzięki nowemu systemowi kontroli płomienia
- ▶ 2-stopniowy system zabezpieczenia zapłonu
- ▶ Palniki zabezpieczone termoelektrycznie

Kartusz gazowy BG227

- Rodzaj gazu: Butan
- Pojemność: 227 g
- właściwości: wg en 417, zintegrowane funkcje bezpieczeństwa: ochrona przed wybuchem, zabezpieczenie przed nadciśnieniem
- Jednostka zamówienia: 1 karton (7 kompletów á opakowanie poczwórne)
- wymiary: szer. 67 x gł. 67 x wys. 185 mm
- waga: 0,23 kg
- GTIN: 4015613719054



A150625

UVP* 259,- PLN

Kuchenka gazowa 1K650

1059503

UVP* 3 029,- PLN

GTIN 4015613467795



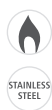
- Materiał Stal szlachetna
- Ilość pól grzewczych 1
- Moc pola/pól grzewczych maks. 6,5 kW
- Palnik gazowy Palnik podwójny
- Rodzaj zapłonu Zapłon ręczny
- Zabezpieczenie zapłonu Tak
- Płomień pilotowy Tak
- Zużycie gazy przy maksymalnym ustawieniu 519 g / godz.
- ciśnienie regulacyjne 50 mbar
- Rodzaj gazu Propan
- Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 6,5 kW
- wymiary szer. 350 x gł. 350 x wys. 170 mm
- waga 10,8 kg

Kuchenka gazowa 2K1100-H

1057503

UVP* 4 693,- PLN

GTIN 4015613467818



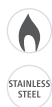
- Materiał Stal szlachetna
- Ilość pól grzewczych 2
- Moc pola/pól grzewczych maks. 11 kW
- Rozmieszczenie pól grzewczych Jeden za drugim
- Moc przedniego pola grzewczego maks. 4,5 kW
- Moc tylnego pola grzewczego maks. 6,5 kW
- Palnik gazowy Palnik pojedynczy z przodu, palnik podwójny z tyłu
- Rodzaj zapłonu Zapłon ręczny
- Zabezpieczenie zapłonu Tak
- Płomień pilotowy Tak
- Zużycie gazy przy maksymalnym ustawieniu 876 g / godz.
- ciśnienie regulacyjne 50 mbar
- Rodzaj gazu Propan
- Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 11 kW
- wymiary szer. 350 x gł. 660 x wys. 170 mm
- waga 20,2 kg

Kuchenka gazowa 2K1100-N

1058503

UVP* 4 693,- PLN

GTIN 4015613467801



- Materiał Stal szlachetna
- Ilość pól grzewczych 2
- Moc pola/pól grzewczych maks. 11 kW
- Rozmieszczenie pól grzewczych Obok siebie
- Moc lewego pola grzewczego maks. 6,5 kW
- Moc prawego pola grzewczego maks. 4,5 kW
- Palnik gazowy Palnik podwójny z lewej strony, palnik pojedynczy z prawej strony
- Rodzaj zapłonu Zapłon ręczny
- Zabezpieczenie zapłonu Tak
- Płomień pilotowy Tak
- Zużycie gazy przy maksymalnym ustawieniu 876 g / godz.
- ciśnienie regulacyjne 50 mbar
- Rodzaj gazu Propan
- Dysze do gazu ziemnego dołączone do zestawu
- Moc przyłączeniowa 11 kW
- wymiary szer. 660 x gł. 350 x wys. 170 mm
- waga 20,2 kg

Wyposażenie dodatkowe

Podstawa po wok, indukcja

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica otworu na wok: 265 mm
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 62 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613467825



105999

UVP* 270,- PLN

Płyta elektryczna 1K1500

150320

UVP* 146,- PLN

GTIN 4015613653631



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Ochrona przed przegrzaniem
- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
1
1,5 kW
185 mm
Bezstopniowo
Tak
Nagrzewanie
1,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 305 x gł. 245 x wys. 85 mm
2,1 kg

Płyta elektryczna 2K2500

150310

UVP* 196,- PLN

GTIN 4015613504117



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Rozmieszczenie pól grzewczych
- Moc lewego pola grzewczego maks.
- Moc prawego pola grzewczego maks.
- Średnica lewego pola grzewczego
- Średnica prawego pola grzewczego
- Ilość stopni mocy
- Ochrona przed przegrzaniem
- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
2
Obok siebie
1 kW
1,5 kW
155 mm
190 mm
Bezstopniowo
Tak
Nagrzewanie
2,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 535 x gł. 225 x wys. 90 mm
4 kg

Płyta elektryczna 1K2200 GL

104920

UVP* 329,- PLN

GTIN 4015613669151



- Materiał
- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Wymiary powierzchni szyby
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nastawa czasu
- Wyświetlacz cyfrowy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
szkło ceramiczne
1
2,2 kW
szer. 320 x gł. 280 mm
165 mm
9
Tak
1 do 99 minut
Tak
2,2 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
szer. 395 x gł. 315 x wys. 85 mm
2,6 kg

Płyta elektryczna 1K2000

105321

UVP* 2 533,- PLN

GTIN 4015613125954



- Materiał
- Ilość pól grzewczych
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Ochrona przed przegrzaniem
- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
1
2 kW
220 mm
6
Tak
Nagrzewanie
2 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
szer. 375 x gł. 365 x wys. 185 mm
7,4 kg

Płyta elektryczna 1K2300 GL

104904

UVP* 2 211,- PLN

GTIN 4015613390352



- Materiał
- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Wymiary powierzchni szyby
- Ochrona przed przegrzaniem
- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
SCHOTT CERAN®
1
2,3 kW
210 mm
10
szer. 290 x gł. 290 mm
Tak
Tak
2,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 340 x gł. 420 x wys. 100 mm
6,1 kg

Płyta elektryczna 1K3000 GL

104906

UVP* 3 066,- PLN

GTIN 4015613432540



- Materiał
- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Średnica pola/pól grzewczych
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Ilość stopni mocy
- Wymiary powierzchni szyby
- Ochrona przed przegrzaniem
- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
SCHOTT CERAN®
1
230 mm
3 kW
10
szer. 350 x gł. 350 mm
Tak
Tak
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 455 x wys. 120 mm
8 kg

Płyta elektryczna 2K6000 GLN

104907

UVP* 6 394,- PLN

GTIN 4015613432557



- Materiał
- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Rozmieszczenie pól grzewczych
- Wymiary powierzchni szyby
- Ochrona przed przegrzaniem
- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
SCHOTT CERAN®
2
3 kW
230 mm
10
Obok siebie
szer. 650 x gł. 350 mm
Tak
Tak
6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 700 x gł. 455 x wys. 120 mm
14,7 kg

Płyta elektryczna 2K6000 GLH

104913

UVP* 6 394,- PLN

GTIN 4015613431161



- Materiał
- Materiał powierzchni grzewczej
- Ilość pól grzewczych
- Rozmieszczenie pól grzewczych
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Średnica pola/pól grzewczych
- Ilość stopni mocy
- Wymiary powierzchni szyby
- Ochrona przed przegrzaniem
- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

CNS 18/10
SCHOTT CERAN®
2
Jeden za drugim
3 kW
230 mm
10
szer. 350 x gł. 560 mm
Tak
Tak
6 kW | 400 V | 50/60 Hz
3 NAC
szer. 400 x gł. 655 x wys. 120 mm
13,8 kg

Kuchenki indukcyjne



Kuchenka indukcyjna IK 18

105824

UVP* 329,- PLN

GTIN 4015613673394



1,8 kW

Kuchenka indukcyjna o mocy 1800 W do uniwersalnego użytku.

- | | |
|------------------------------------|--|
| • Materiał | Stal szlachetna Tworzywo sztuczne |
| • Materiał powierzchni grzewczej | Szkle |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 1800 W |
| • Ilość pól grzewczych | 1 |
| • Rodzaj pól grzewczych | Indukcja |
| • Średnica pola/pól grzewczych | 230 mm |
| • Wymiary powierzchni szyby | szer. 293 x gł. 245 mm |
| • Ilość stopni mocy | 10 |
| • Ilość stopni temperatury | 10 |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| • Interwały ustawienia temperatury | 20 °C |
| • Ochrona przed przegrzaniem | Tak |
| • Nastawa czasu | 5 do 180 minut |
| • Lampka kontrolna | Wł./wył. Moc Temperatura Czas |
| • Detekcja garnka | Tak |
| • Sterowanie | Elektronicznie Przycisk |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 1,8 kW 220-240 V 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 320 x gł. 345 x wys. 65 mm |
| • waga | 2,7 kg |



- ▶ Regulacja: moc, temperatura, czas
- ▶ Ustawianie czasu: 5 - 180 minut
- ▶ Ilość stopni mocy: 10

Kuchenka ind. IK 20

105820

UVP* 255,- PLN

GTIN 4015613504834



2,0 kW

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne Szkle |
| • Materiał powierzchni grzewczej | Szkle |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 2000 W |
| • Ilość pól grzewczych | 1 |
| • Rodzaj pól grzewczych | Indukcja |
| • Średnica pola/pól grzewczych | 210 mm |
| • Wymiary powierzchni szyby | szer. 275 x gł. 285 mm |
| • Ilość stopni mocy | 10 |
| • Ilość stopni temperatury | 10 |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| • Interwały ustawienia temperatury | 20 °C |
| • Ochrona przed przegrzaniem | Tak |
| • Nastawa czasu | 0 do 180 minut |
| • Interwały ustawienia czasu | 5 minut |
| • Lampka kontrolna | Moc Temperatura Czas |
| • Detekcja garnka | Tak |
| • Sterowanie | Elektronicznie Przycisk |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 2 kW 230 V 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 285 x gł. 340 x wys. 60 mm |
| • waga | 2,5 kg |

Kuchenka indukcyjna IK 20TC

105848

UVP* 477,- PLN

GTIN 4015613633381



- ▶ Funkcja Slide
- ▶ Łatwa regulacja czasu, mocy i temperatury



Efektywna praca dzięki łatwej obsłudze – ustawianie czasu, mocy i temperatury za pomocą funkcji Slide.



- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 2000 W
- Ilość pól grzewczych: 1
- Rodzaj pól grzewczych: Indukcja
- Średnica pola/pól grzewczych: 228 mm
- Wymiary powierzchni szyby: szer. 285 x gł. 345 mm
- Ilość stopni mocy: 8
- Ilość stopni temperatury: 8
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Nastawa czasu: 5 do 180 minut
- Lampka kontrolna: Wł./wył.
- Przycisk blokady (zabezpieczenie przed dziećmi): Tak
- Detekcja garnka: Tak
- Sterowanie: Elektronicznie

- Wyświetlacz cyfrowy: Sterowanie dotykowe z funkcją Slide
- Moc przyłączeniowa: Tak
- wymiary: 2 kW | 230 V | 50 Hz szer. 330 x gł. 400 x wys. 63 mm
- waga: 3,4 kg

Kuchenka indukcyjna IK 27TC

105927

UVP* 662,- PLN

GTIN 4015613666006



- ▶ Dotykowy panel kontrolno-obsługowy z wyświetlaczem cyfrowym



- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 2700 W
- Ilość pól grzewczych: 1
- Rodzaj pól grzewczych: Indukcja
- Średnica pola/pól grzewczych: 260 mm
- Wymiary powierzchni szyby: szer. 285 x gł. 275 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Ilość stopni temperatury: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Interwały ustawienia temperatury: 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Nastawa czasu: 1 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu: 1 minuta / 10 minut
- Detekcja garnka: Tak
- Sterowanie: Dotykowo
- Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- Moc przyłączeniowa: 2,7 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 340 x gł. 425 x wys. 75 mm
- waga: 4,8 kg



Przystosowana do zabudowy, zajmująca niewiele miejsca kuchenka indukcyjna z polami grzewczymi w układzie pionowym i powierzchnią roboczą wykonaną ze szkła Schott Ceran.

3,0 kW

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc przedniego pola grzewczego maks. 1300 W
- Moc tylnego pola grzewczego maks. 1800 W
- Ilość pól grzewczych 2
- Rodzaj pól grzewczych Indukcja
- Rozmieszczenie pól grzewczych Jeden za drugim
- Średnica przedniego pola grzewczego 180 mm
- Średnica tylnego pola grzewczego 180 mm
- Wymiary powierzchni szyby szer. 510 x gł. 290 mm
- Ilość stopni mocy 8
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Nastawa czasu 0 do 99 minut
- Interwały ustawienia czasu 1 min.
- Detekcja garnka Tak
- Przycisk blokady (zabezpieczenie przed dziećmi) Tak
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Sterowanie Elektronicznie
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Właściwości Dotykowo
- Właściwości Tak
- Właściwości Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nastolne
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm
- waga 4,5 kg



▶ Możliwość zabudowy



▶ Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nablatowe

Kuchenka indukcyjna IK 30TC-1



Kompaktowa budowa i wysoka wydajność – właściwości, które kuchenka indukcyjna zawdzięcza płycie grzewczej o mocy 3000 W, dotykowemu panelowi obsługi i przede wszystkim wbudowanemu filtrowi tłuszczu.

STAINLESS STEEL

3,0 kW

- Materiał Stal szlachetna
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3000 W
- Ilość pól grzewczych 1
- Rodzaj pól grzewczych Indukcja
- Średnica pola/pól grzewczych 230 mm
- Wymiary powierzchni szyby szer. 275 x gł. 275 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Ilość stopni temperatury 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Interwały ustawienia temperatury 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu 1 minuta / 10 minut
- Lampka kontrolna Wł./wył.
- Moc Temperatura
- Sterowanie Elektronicznie
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Właściwości Filtr przeciw tłuszczowy
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 420 x wys. 105 mm
- Detekcja garnka Tak
- Sterowanie Elektronicznie
- Sterowanie Dotykowo
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Właściwości Filtr przeciw tłuszczowy
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 330 x gł. 420 x wys. 105 mm



- ▶ Kompaktowa budowa i wysoka wydajność
- ▶ Średnica pola grzewczego: 230 mm
- ▶ detekcja garnka
- ▶ filtr tłuszczu

| | Materiał powierzchni grzewczej | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------|--------------------------------|--------|---------|-----------|---------------|
| Kuchenka indukcyjna IK 30TC-1 | Szkle | 5,5 kg | 105991 | 821,- PLN | 4015613698946 |
| Kuchenka indukcyjna IK 30TCS-1 | SCHOTT CERAN® | 5,4 kg | 105991S | 932,- PLN | 4015613714882 |

Kuchenka indukcyjna IK 35Basic

105924

UVP* 662,- PLN

GTIN 4015613728643



- ▶ Idealny model dla początkujących użytkowników
- ▶ Prosta obsługa



Kuchenka indukcyjna IK 35Basic – dzięki prostej obsłudze – stanowi idealny model dla początkujących użytkowników.



- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał powierzchni grzewczej: Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 3500 W
- Ilość pól grzewczych: 1
- Rodzaj pól grzewczych: Indukcja
- Średnica pola/pól grzewczych: 230 mm
- Wymiary powierzchni szyby: szer. 280 x gł. 280 mm
- Ilość stopni mocy: 13
- Ilość stopni temperatury: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Interwały ustawienia temperatury: 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Nastawa czasu: 0 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu: 5 minut
- Lampka kontrolna: Wł./wyl.
- Detekcja garnka: Tak
- Sterowanie: Elektronicznie

- Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Polsce, Estonii, Rosji, na Litwie, Łotwie i Ukrainie
- Moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 330 x gł. 420 x wys. 105 mm
- waga: 5,2 kg

Kuchenka indukcyjna IK 35TC



- ▶ Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym



- Materiał: Stal szlachetna
- Moc pola/pól grzewczych maks.: 3500 W
- Ilość pól grzewczych: 1
- Rodzaj pól grzewczych: Indukcja
- Średnica pola/pól grzewczych: 228 mm
- Wymiary powierzchni szyby: szer. 285 x gł. 285 mm
- Ilość stopni mocy: 10
- Ilość stopni temperatury: 10
- Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
- Interwały ustawienia temperatury: 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Nastawa czasu: 0 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu: 1 minuta / 10 minut
- Lampka kontrolna: Wł./wyl.

- Detekcja garnka: Tak
- Sterowanie: Elektronicznie
- Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- Moc przyłączeniowa: 3,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm

| | Materiał powierzchni grzewczej | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------|--------------------------------|--------|---------|-----------|---------------|
| Kuchenka indukcyjna IK 35TC | Szkło | 7,5 kg | 105843 | 884,- PLN | 4015613633329 |
| Kuchenka indukcyjna IK 35TCS | SCHOTT CERAN® | 7,5 kg | 105843S | 995,- PLN | 4015613638300 |



IK 35TC XL – kuchenka indukcyjna o dużej mocy z wyjątkowo dużym polem grzewczym, umożliwiającym stosowanie garnków o średnicy do 30 cm



- Materiał Stal szlachetna
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Ilość pól grzewczych 1
- Rodzaj pól grzewczych Indukcja
- Średnica pola/pól grzewczych 300 mm
- Wymiary powierzchni szyby szer. 356 x gł. 356 mm
- Ilość stopni mocy 10
- Ilość stopni temperatury 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Interwały ustawienia temperatury 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu 1 minuta / 10 minut
- Lampka kontrolna Wł./wył.
- Moc Moc
- Temperatura Temperatura
- Czas Czas
- Detekcja garnka Tak
- Sterowanie Elektronicznie
- Wyświetlacz cyfrowy Dotykowo
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Moc przyłączeniowa 3,58 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 440 x gł. 540 x wys. 125 mm
- waga 9,1 kg

Kuchenka ind. IK 35SK, 3,5kW



- Materiał Stal szlachetna
- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Ilość pól grzewczych 1
- Rodzaj pól grzewczych Indukcja
- Średnica pola/pól grzewczych 228 mm
- Wymiary powierzchni szyby szer. 285 x gł. 285 mm
- Ilość stopni temperatury 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Interwały ustawienia temperatury 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Detekcja garnka Tak
- Sterowanie Elektronicznie
- Wyświetlacz cyfrowy Pokrętło
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 445 x wys. 115 mm
- waga 7,2 kg



► Szybkie i łatwe ustawianie za pomocą pokrętła

Kuchenka indukcyjna IK 35-EB

105829

UVP* 1 032,- PLN

GTIN 4015613682853

Czy to w bufecie, cateringu czy food trucku – sprawdzi się w każdym obszarze zastosowania. Kuchenka indukcyjna o atrakcyjnym wyglądzie i dużej mocy dzięki oddzielnemu panelowi obsługi stanowi idealne rozwiązanie do indywidualnego, dostosowanego do potrzeb montażu.



CNS 18/10

3,5 kW



| | |
|------------------------------------|--|
| • Materiał | CNS 18/10 |
| • Materiał powierzchni grzewczej | Szkló |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 3500 W |
| • Ilość pól grzewczych | 1 |
| • Rodzaj pól grzewczych | Indukcja |
| • Średnica pola/pól grzewczych | 240 mm |
| • Wymiary powierzchni szyby | szer. 310 x gł. 330 mm |
| • Ilość stopni mocy | 10 |
| • Ilość stopni temperatury | 10 |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| • Interwały ustawienia temperatury | 20 °C |
| • Ochrona przed przegrzaniem | Tak |
| • Lampka kontrolna | Wł./wyl. |
| | Moc |
| | Temperatura |
| • Detekcja garnka | Tak |
| • Nadaje się do zabudowy | Tak |
| • Sterowanie | Elektronicznie |
| | Pokrętkó |
| | Dotykowo |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Właściwości | oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,8 m |
| • Moc przyłączeniowa | 3,5 kW 220-240 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 370 x gł. 390 x wys. 118 mm |
| • waga | 6,5 kg |



- ▶ Osobny panel obsługi
- ▶ Regulacja mocy i temperatury

Kuchenka ind. IK 35dpS

105854

UVP* 795,- PLN

GTIN 4015613725024

| | |
|---|----------------------------------|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Materiał powierzchni grzewczej | SCHOTT CERAN® |
| • Moc lewego pola grzewczego maks. | 2000 W |
| • Moc prawego pola grzewczego maks. | 1500 W |
| • Ilość pól grzewczych | 2 |
| • Rodzaj pól grzewczych | Indukcja |
| • Rozmieszczenie pól grzewczych | Obok siebie |
| • Średnica lewego pola grzewczego | 210 mm |
| • Średnica prawego pola grzewczego | 210 mm |
| • Wymiary powierzchni szyby | szer. 586 x gł. 274 mm |
| • Ilość stopni mocy | 10 |
| • Ilość stopni temperatury | 10 |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| • Interwały ustawienia temperatury | 20 °C |
| • Ochrona przed przegrzaniem | Tak |
| • Nastawa czasu | 0 do 180 minut |
| • Interwały ustawienia czasu | 5 min. |
| • Lampka kontrolna | Wł./wyl. |
| | Moc |
| | Temperatura |
| | Czas |
| • Detekcja garnka | Tak |
| • Przycisk blokady (zabezpieczenie przed dziećmi) | Tak |
| • Sterowanie | Elektronicznie |
| | Przycisk |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 3,5 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 605 x gł. 360 x wys. 60 mm |
| • waga | 5,9 kg |



3,5 kW



Możliwość wszechstronnego zastosowania jako dodatkowe miejsce do gotowania w pomieszczeniach. Rozwiązanie mobilne do cateringu, bufetu lub przygotowania potraw na oczach gości



- Skład zestawu
 - 1 płyta wkładana
 - 1 kuchenka indukcyjna
 - 1 wózek transportowy / kelnerski
 - Stal niklowo-chromowa
 - Stal szlachetna
 - Szkló
 - Tworzywo sztuczne
 - Szkló
- Materiał
 - 2000 W
 - 1500 W
 - 2
 - Indukcja
 - Obok siebie
 - 210 mm
 - 210 mm
 - szer. 600 x gł. 338 mm
 - 6
 - 10
 - 60 °C do 240 °C
 - 20 °C
 - Tak
 - 0 do 180 minut
 - 5 min.
 - Moc
 - Temperatura
 - Czas
 - Tak
 - Tak
 - Elektronicznie
 - Dotykowo
 - Tak
 - Tak
 - Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nastolne
 - szer. 600 x gł. 337 x wys. 70 mm
 - 3
 - szer. 830 x gł. 510 mm
 - 275 mm
 - 150 kg
 - 50 kg
 - Góra do wyboru: możliwość wykorzystania jako powierzchnia grzewcza z zastosowaniem kuchenki indukcyjnej lub jako półka przy użyciu płyty wkładanej
 - Środek/dół: możliwość wykorzystania jako półka
 - Stal szlachetna
 - Wymiary: szer. 600 x głęb. 338 mm
 - Do wykorzystywania górnej półki do odkładania przedmiotów
 - 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
 - Zestaw montażowy (łatwy montaż)
 - 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - szer. 920 x gł. 600 x wys. 940 mm
 - 15 kg
- Materiał powierzchni grzewczej
- Moc lewego pola grzewczego maks.
- Moc prawego pola grzewczego maks.
- Ilość pól grzewczych
- Rodzaj pól grzewczych
- Rozmieszczenie pól grzewczych
- Średnica lewego pola grzewczego
- Średnica prawego pola grzewczego
- Wymiary powierzchni szyby
- Ilość stopni mocy
- Ilość stopni temperatury
- Zakres temperatury
- Interwały ustawienia temperatury
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nastawa czasu
- Interwały ustawienia czasu
- Lampka kontrolna
- Detekcja garnka
- Przycisk blokady (zabezpieczenie przed dziećmi)
- Sterowanie
- Wyświetlacz cyfrowy
- Nadaje się do zabudowy
- Właściwości
- Wymiary płyty indukcyjnej
- Ilość półek
- Wymiary półki
- Odstęp pomiędzy półkami
- Nośność całkowita, maks.
- Nośność na półkę, maks.
- Właściwości półek
- Płyta wkładana
- Kółka skrętne
- Stan przy dostawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



▶ Kuchenka indukcyjna + wózek do serwowania potraw / wózek transportowy



▶ Kuchenka indukcyjna – również z możliwością wykorzystania jako urządzenie nabladowe
▶ 1 x 2000 W | 1 x 1500 W



▶ Proste wyjmowanie kuchenki indukcyjnej ułatwia czyszczenie



▶ Płyta wkładana: do wykorzystania górnego poziomu jako półki, nośność: 50 kg

Kuchenka ind. IK 3342

105858

UVP* 1 102,- PLN

GTIN 4015613725031



3,4 kw

- Materiał Tworzywo sztuczne ABS
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Moc pola grzewczego z przodu z lewej strony, maks. 2000 W
- Moc pola grzewczego z tyłu z lewej strony, maks. 1000 W
- Moc całkowita pól grzewczych z lewej strony, maks. 2000 W
- Moc prawego pola grzewczego maks. 1400 W
- Ilość pól grzewczych 3
- Rodzaj pól grzewczych Indukcja
- Rozmieszczenie pól grzewczych 2 z lewej strony, 1 z prawej strony
- Średnica pola grzewczego z przodu z lewej strony 207 mm
- Średnica pola grzewczego z tyłu z lewej strony 106 mm
- Średnica prawego pola grzewczego 207 mm
- Wymiary powierzchni szyby szer. 510 x gł. 485 mm
- Ilość stopni mocy 10 z prawej strony, 10 z przodu z lewej strony, 5 z tyłu z lewej strony
- Ilość stopni temperatury 10
- Zakres temperatury 60 °C do 240 °C
- Interwały ustawienia temperatury 20 °C
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Nastawa czasu 1 do 180 minut
- Interwały ustawienia czasu 1 min.
- Lampka kontrolna Moc | Temperatura | Czas
- Detekcja garnka Tak
- Przycisk blokady (zabezpieczenie przed dziećmi) Tak
- Sterowanie Dotykowo
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Moc przyłączeniowa 3,4 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 510 x gł. 485 x wys. 65 mm
- waga 6,6 kg



Kuchnia ind. 1PAL 2,5kW, US

A105942

UVP* 4 915,- PLN

GTIN 4015613370156



CNS 18/10

2,5 kw

- Materiał CNS 18/10
- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 2500 W
- Ilość pól grzewczych 1
- Rodzaj pól grzewczych Indukcja
- Średnica pola/pól grzewczych 230 mm
- Wymiary powierzchni szyby szer. 290 x gł. 290 mm
- Ilość stopni mocy Bezstopniowo
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Lampka kontrolna Moc
- Detekcja garnka Tak
- Sterowanie Elektronicznie
- Wyświetlacz cyfrowy Pokrętło
- Moc przyłączeniowa Tak
- wymiary 2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz szer. 340 x gł. 420 x wys. 100 mm
- waga 7,5 kg

Płyta indukcyjna ITH 35S-220

105984

UVP* 5 654,- PLN

GTIN 4015613676623



CNS 18/10

3,5 kw

- Materiał CNS 18/10
- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc pola/pól grzewczych maks. 3500 W
- Ilość pól grzewczych 1
- Rodzaj pól grzewczych Indukcja
- Średnica pola/pól grzewczych 220 mm
- Wymiary powierzchni szyby szer. 290 x gł. 290 mm
- Ilość stopni mocy 9
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Detekcja garnka Tak
- Sterowanie Elektronicznie | Pokrętło
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 400 x wys. 110 mm
- waga 8,1 kg



Szybciej i wydajniej dzięki zwiększeniu mocy przedniego pola grzewczego do 3,5 kW.



- Materiał CNS 18/10
- Materiał powierzchni grzewczej SCHOTT CERAN®
- Moc przy dołączeniu mocy, tylne pole grzewcze maks. 1800 W
- Moc przy dołączeniu mocy, przednie pole grzewcze maks. 3500 W
- Moc tylnego pola grzewczego maks. 1800 W
- Moc przedniego pola grzewczego maks. 1800 W
- Ilość pól grzewczych 2
- Rodzaj pól grzewczych Indukcja
- Rozmieszczenie pól grzewczych Jeden za drugim
- Średnica tylnego pola grzewczego 210 mm
- Średnica przedniego pola grzewczego 210 mm
- Wymiary powierzchni szyby szer. 290 x gł. 470 mm
- Ilość stopni mocy 9
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Detekcja garnka Tak
- Sterowanie Elektronicznie
Pokrętko
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Moc przyłączeniowa 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 590 x wys. 110 mm
- waga 11,1 kg

Płyta indukcyjna ITH 30-265



Płyta indukcyjna o dużej mocy wyróżnia się przede wszystkim nieskomplikowaną i intuicyjną regulacją mocy.



- Materiał Stal szlachetna
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Ilość pól grzewczych 1
- Rodzaj pól grzewczych Indukcja
- Wymiary powierzchni szyby szer. 346 x gł. 346 mm
- Ilość stopni mocy 20
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Detekcja garnka Tak
- Lampka kontrolna Wł./wyl.
Przegrzanie
- Sterowanie Elektronicznie
Pokrętko
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- wymiary szer. 400 x gł. 455 x wys. 160 mm

| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Średnica pola/pól grzewczych | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--|-------------------------------|------------------------------|--------------------|------|---------|------|------|
|--|-------------------------------|------------------------------|--------------------|------|---------|------|------|

| | | | | | | | |
|-----------------------------|--------|--------|---------------------------|---------|--------|--------------|---------------|
| Płyta indukcyjna ITH 30-265 | 3000 W | 265 mm | 3 kW 230 V 50/60 Hz | 9,1 kg | 105993 | 6 801,- PLN | 4015613712673 |
| Płyta indukcyjna ITH 35-265 | 3500 W | 265 mm | 3,5 kW 230 V 50/60 Hz | 8,9 kg | 105994 | 7 540,- PLN | 4015613712680 |
| Płyta indukcyjna ITH 50-230 | 5000 W | 230 mm | 5 kW 400 V 50/60 Hz | 12,3 kg | 105995 | 12 936,- PLN | 4015613712697 |

Woki indukcyjne



Wok indukcyjny IW35

105986

UVP* 1 165,- PLN

GTIN 4015613680217



► Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym



- Materiał: Stal szlachetna
 - Materiał misy: Szkło
 - Moc pola/pół grzewczych maks.: 3,5 kW
 - Rodzaj pół grzewczych: Indukcja
 - Średnica misy: 260 mm
 - Ilość stopni mocy: 10
 - Ilość stopni temperatury: 10
 - Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
 - Interwały ustawienia temperatury: 20 °C
 - Ochrona przed przegrzaniem: Tak
 - Nastawa czasu: 1 do 180 minut
 - Interwały ustawienia czasu: 1 min.
 - Detekcja garnka: Tak
 - Sterowanie: Dotykowo
 - Wyświetlacz cyfrowy: Elektronicznie
 - Lampka kontrolna: Tak
 - Moc przyłączeniowa: Wł./wył.
 - wymiary: Moc
 - waga: Temperatura
- Czas
- 3,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
szer. 340 x gł. 440 x wys. 125 mm
7,5 kg

Wok indukcyjny IW 35 PRO-2

105732

UVP* 3 691,- PLN

GTIN 4015613706498



► Panel dotykowy z wyświetlaczem cyfrowym



- Materiał: Stal szlachetna
 - Materiał misy: SCHOTT CERAN®
 - Moc pola/pół grzewczych maks.: 3,5 kW
 - Rodzaj pół grzewczych: Indukcja
 - Średnica misy: 260 mm
 - Ilość stopni mocy: 10
 - Ilość stopni temperatury: 10
 - Zakres temperatury: 60 °C do 240 °C
 - Interwały ustawienia temperatury: 20 °C
 - Ochrona przed przegrzaniem: Tak
 - Nastawa czasu: 1 do 180 minut
 - Interwały ustawienia czasu: 1 min.
 - Detekcja garnka: Tak
 - Sterowanie: Dotykowo
 - Wyświetlacz cyfrowy: Elektronicznie
 - Lampka kontrolna: Tak
 - właściwości: Wł./wył.
 - Moc przyłączeniowa: Moc
 - wymiary: Temperatura
 - waga: Czas
- 2 wentylatory z filtrami tłuszczowymi
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 355 x gł. 440 x wys. 165 mm
8,2 kg



Wok indukcyjny do zabudowy można zintegrować w blacie stołowym lub roboczym, co zapewnia optymalną wysokość roboczą. Osobny panel obsługi umożliwia bezstopniową regulację w zakresie od 60 do 240°C. Alternatywnie można skorzystać z 10 dostępnych stopni mocy.

| | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Materiał misy | Szklano-ceramiczna płyta kuchenna |
| • Moc pola/pól grzewczych maks. | 3,5 kW |
| • Rodzaj pól grzewczych | Indukcja |
| • Średnica misy | 260 mm |
| • Ilość stopni mocy | 10 |
| • Ilość stopni temperatury | 10 |
| • Zakres temperatury | 60 °C do 240 °C |
| • Interwały ustawienia temperatury | 20 °C |
| • Ochrona przed przegrzaniem | Tak |
| • Detekcja garnka | Tak |
| • Nadaje się do zabudowy | Tak |
| • Sterowanie | Pokrętko |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Lampka kontrolna | Tak |
| • właściwości | 2 wentylatory |
| • Moc przyłączeniowa | 3,5 kW 230 V 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 370 x gł. 390 x wys. 135 mm |
| • waga | 7,5 kg |



▶ Osobny panel obsługi
▶ Regulacja mocy i temperatury



▶ Możliwość zabudowy
▶ Optymalna wysokość robocza

Wyposażenie dodatkowe

Wok patelnia W360R

- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja spodu: Okrągłe
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 360 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 110 mm
- Przystosowany do indukcji: Tak
- Z uchwytem po przeciwnej stronie: Tak
- Właściwości rączki: Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się
- W zestawie: 1 pokrywa ze stali szlachetnej
- wymiary: szer. 640 x gł. 360 x wys. 220 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613525075



105981

UVP* 414,- PLN

Patelnia ind. wok 3kW, US

105840

UVP* 6 949,- PLN

GTIN 4015613468235



CNS 18/10

3,0 kW

- Materiał
- Materiał misy
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Rodzaj pól grzewczych
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Ochrona przed przegrzaniem
- Detekcja garnka
- Sterowanie

CNS 18/10
SCHOTT CERAN®
3 kW
Indukcja
300 mm
Bezstopniowo
Tak
Tak
Elektronicznie
Pokrętko
Tak
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 330 x gł. 380 x wys. 180 mm
8,5 kg

- Wyświetlacz cyfrowy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Wok indukcyjny 30/293



STAINLESS STEEL

3,0 kW

Wysokiej jakości przenośny wok indukcyjny o mocy 3000 W wyróżnia się następującymi cechami: wydajna cewka indukcyjna, niecka do gotowania z ceramiką szklanej EuroKera, 2 wentylatory i prosta obsługa.

- Materiał
- Materiał misy
- Rodzaj pól grzewczych
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Ochrona przed przegrzaniem
- Detekcja garnka
- Wyświetlacz cyfrowy
- Lampka kontrolna

Stal szlachetna
szkło ceramiczne EuroKera
Indukcja
293 mm
20
Tak
Tak
Tak
Wł./wyl.
Przegrzanie
2 wentylatory
szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm

- właściwości
- wymiary



- ▶ Średnica niecki do gotowania: 293 mm
- ▶ Materiał: ceramika szklana EuroKera



- ▶ Detekcja garnka

| | Moc pola/pól grzewczych maks. | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|-------------------------------|---------------------------|---------|---------|--------------|---------------|
| Wok indukcyjny 30/293 | 3 kW | 3 kW 230 V 50/60 Hz | 9 kg | 105871 | 7 688,- PLN | 4015613712635 |
| Wok indukcyjny 35/293 | 3,5 kW | 3,5 kW 230 V 50/60 Hz | 9 kg | 105872 | 8 428,- PLN | 4015613712642 |
| Wok indukcyjny 50/293 | 5 kW | 5 kW 400 V 50/60 Hz | 12,6 kg | 105873 | 14 045,- PLN | 4015613712659 |
| Wok indukcyjny 70/293 | 7 kW | 7 kW 400 V 50/60 Hz | 12,6 kg | 105874 | 14 714,- PLN | 4015613712666 |



Niezwykle wygodna wysokość robocza dzięki wyjątkowo płaskiej formie – ponadto indukcyjny wok wyróżnia się następującymi cechami: wydajna cewka indukcyjna o mocy 3500 W, nieka do gotowania z ceramiki szklanej EuroKera, 2 wentylatory i prosta obsługa.

- Materiał
- Materiał misy
- Moc pola/pól grzewczych maks.
- Rodzaj pól grzewczych
- Średnica misy
- Ilość stopni mocy
- Ochrona przed przegrzaniem
- Detekcja garnka
- Wyświetlacz cyfrowy
- Lampka kontrolna

Stal szlachetna
szkło ceramiczne EuroKera
3,5 kW
Indukcja
293 mm
20
Tak
Tak
Tak
Wł./wył.
Przegrzanie
2 wentylatory
Powierzchnia do odstawiania za polem grzewczym: stal szlachetna, wymiary: szer. 400 x głęb. 250 mm
3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 655 x wys. 150 mm
10 kg

• właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Średnica niecki do gotowania: 293 mm
- ▶ Materiał: ceramika szklana EuroKera



- ▶ Moc pola grzewczego: 3500 W



- ▶ Detekcja garnka



- ▶ Powierzchnia do odstawiania za polem grzewczym
- ▶ Stal szlachetna
- ▶ Wymiary: szer. 400 x głęb. 250 mm

Wyposażenie dodatkowe

Patelnia wok stal, 380mm

- Materiał: Stal
- Wersja spodu: Okrągłe
- Pojemność: 5 l
- Średnica: 360 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 100 mm
- Z uchwytem po przeciwnej stronie: Nie
- Przystosowany do indukcji: Tak
- wymiary: szer. 560 x gł. 360 x wys. 95 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613371313



A105960

UVP* 433,- PLN

Wok patelnia W380R

- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja spodu: Okrągłe
- Pojemność: 5 l
- Średnica: 380 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 110 mm
- Z uchwytem po przeciwnej stronie: Tak
- Właściwości rączki: Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się
- Przystosowany do indukcji: Tak
- W zestawie: 1 pokrywa ze stali szlachetnej
- wymiary: szer. 635 x gł. 380 x wys. 220 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613586793



105831

UVP* 292,- PLN

Wok patelnia W385R

- Materiał: Stal szlachetna
- Wersja spodu: Okrągłe
- Pojemność: 6 l
- Średnica: 385 mm
- Wysokość patelni bez pokrywy: 160 mm
- Z uchwytem po przeciwnej stronie: Nie
- Właściwości rączki: Odporność na wysoką temperaturę
- Przystosowany do indukcji: Tak
- wymiary: szer. 645 x gł. 385 x wys. 160 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613668451



A105971

UVP* 255,- PLN

Patelnie uniwersalne



Patelnia wielofunkcyjna 37 cm

150121

UVP* 181,- PLN

GTIN 4015613655574



- Materiał
 - Odlew aluminium
 - Szkło
 - Tworzywo sztuczne
 - Powłoka nieprzywierająca
- Wykonanie wewnątrz
- Wersja
- Średnica wewnętrzna
- Wysokość wewnątrz
- Pojemność
- Regulacja temperatury
 - 360 mm
 - 80 mm
 - 7 l
 - Termostatycznie
 - Bezstopniowo
 - Elektronicznie
 - Regulator obrotowy
- Sterowanie
 - 1 pokrywa szklana
 - 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
 - szer. 500 x gł. 470 x wys. 190 mm
 - 3,3 kg
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Patelnia uniwersalna 41cm

A150114G

UVP* 146,- PLN

GTIN 4015613418629



- Materiał
 - Aluminium
 - Tworzywo sztuczne
 - Powłoka nieprzywierająca
- Wykonanie wewnątrz
- Wersja
- Średnica wewnętrzna
- Wysokość wewnątrz
- Pojemność
- Regulacja temperatury
 - Okragle
 - 380 mm
 - 40 mm
 - 4 l
 - Termostatycznie
 - Bezstopniowo
 - Elektronicznie
 - Regulator obrotowy
- Sterowanie
 - 1 pokrywa szklana
 - 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
 - szer. 510 x gł. 495 x wys. 165 mm
 - 3,3 kg
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Patelnia uniwersalna "Grande" 41cm

A150118G

UVP* 170,- PLN

GTIN 4015613419688



- Materiał
 - Aluminium
 - Powłoka nieprzywierająca
- Wykonanie wewnątrz
- Wersja
- Średnica wewnętrzna
- Wysokość wewnątrz
- Pojemność
- Regulacja temperatury
 - Okragle
 - 380 mm
 - 80 mm
 - 8 l
 - Bezstopniowo
 - Elektronicznie
 - Regulator obrotowy
- Sterowanie
 - 1 pokrywa szklana
 - 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
 - szer. 510 x gł. 495 x wys. 200 mm
 - 3,7 kg
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Patelnia uniwersalna 55cm

A150155

UVP* 318,- PLN

GTIN 4015613363752



- Materiał
- Wykonanie wewnątrz
- Wersja
- Średnica wewnętrzna
- Wysokość wewnątrz
- Pojemność
- Regulacja temperatury

- Sterowanie

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Tworzywo sztuczne
Powłoka nieprzywierająca
Okrągłe
515 mm
50 mm
10 l
Termostatycznie
Bezstopniowo
Elektronicznie
Regulator obrotowy
1 pokrywa ze stali szlachetnej z wziernikiem szklanym
1,6 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 615 x gł. 555 x wys. 180 mm
4,8 kg

Patelnia uniwersalna 40x30

150340

UVP* 170,- PLN

GTIN 4015613505169



- Materiał
- Wykonanie wewnątrz
- Wersja
- Wymiary wewnętrzne
- Narożniki wewnątrz zaokrąglone
- Pojemność
- Regulacja temperatury
- Sterowanie

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Tworzywo sztuczne
Powłoka nieprzywierająca
Kwadratowe
szer. 370 x gł. 285 x wys. 80 mm
Tak
7,5 l
Termostatycznie
Elektronicznie
Regulator obrotowy
1 pokrywa szklana
1,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 490 x gł. 310 x wys. 195 mm
3,2 kg

Patelnia uniwersalna "40x30"Plus

150342

UVP* 440,- PLN

GTIN 4015613654492



- Materiał
- Wykonanie wewnątrz
- Wersja
- Wymiary wewnętrzne
- Narożniki wewnątrz zaokrąglone
- Pojemność
- Regulacja temperatury
- Sterowanie

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Tworzywo sztuczne
CNS 18/10
Kwadratowe
szer. 395 x gł. 275 x wys. 58 mm
Tak
4 l
Termostatycznie
Elektronicznie
Regulator obrotowy
1 pokrywa szklana
2,1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 630 x gł. 315 x wys. 65 mm
5,6 kg

Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10

A120465

UVP* 599,- PLN

GTIN 4015613659497



- Materiał
- Ilość komór
- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Termostat
- Lampka kontrolna

- Kranik spustowy
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
1
szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
30 °C do 90 °C
Termostatycznie
Tak
Nagrzewanie
Wł./wyl.
Nie
1 pokrywa, składana, zdejmowana
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 270 x gł. 350 x wys. 240 mm
5,6 kg

Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10-FM

A120467

UVP* 658,- PLN

GTIN 4015613718705



Dzięki specjalnym rusztom zanurzone w kąpieli parowej kiełbaski bezpiecznie utrzymują ciepło. Łatwość obsługi gwarantuje montowana na stałe pokrywa składana.

- Materiał
- Ilość komór
- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Termostat
- Lampka kontrolna

- właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
1
szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
30 °C do 90 °C
Termostatycznie
Tak
Wł./wyl.
Nagrzewanie
ruszt do odkładania kiełbasek: wyjmowany
pokrywa montowana na stałe, składana
Pokrywę zdemontować za pomocą śrub radełkowanych
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 270 x gł. 360 x wys. 240 mm
6 kg



- ▶ Montowana na stałe pokrywa składana
- ▶ zapewnia łatwość obsługi
- ▶ pokrywę zdemontować za pomocą śrub radełkowanych



- ▶ Ruszt zapewniający bezpieczne utrzymanie w ciepłe
- ▶ Możliwość wyjęcia



- ▶ 1 komora
- ▶ Wymiary: szer. 240 x gł. 300 x 150 mm

Podgrzewacz do kiełbasek 2KA20

A120466

UVP* 1 180,- PLN

GTIN 4015613659503



- Materiał
- Ilość komór
- Wymiary komory
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Termostat
- Komora regulowana osobno
- Lampka kontrolna

- Kranik spustowy
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
2
szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
30 °C do 90 °C
Termostatycznie
Tak
Tak
Nagrzewanie
Wł./wyl.
Tak
2 pokrywy, składane, zdejmowane
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 535 x gł. 370 x wys. 240 mm
10,4 kg

Urządzenie do hot-dogów, okrągłe

A120407

UVP* 858,- PLN

GTIN 4015613432601



- Materiał
- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
200 mm
240 mm
30 °C do 100 °C
Tak
Bezstopniowo
Nagrzewanie
Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność:
1,25 L
0,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 295 x gł. 295 x wys. 415 mm
4,8 kg

Urządzenie do hot-dogów, prostokątne

A120406

UVP* 917,- PLN

GTIN 4015613432595



- Materiał
- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
200 mm
240 mm
30 °C do 100 °C
Tak
Bezstopniowo
Nagrzewanie
Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność:
1,25 L
0,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 280 x gł. 280 x wys. 355 mm
5,2 kg

Urządzenie do hot-dogów

A120401

UVP* 1 191,- PLN

GTIN 4015613370521



- Materiał
- Średnica cylindra szklanego
- Wysokość cylindra szklanego
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

CNS 18/10
195 mm
245 mm
30 °C do 90 °C
Bezstopniowo
Wł./wyl.
Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność:
1,25 L
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 260 x gł. 295 x wys. 360 mm
6,9 kg

Krajalnice do kiełbasek



Krajalnica do kiełbasek Curry, R

120579

UVP* 533,- PLN

GTIN 4015613505152



- Materiał
- Grubość plastra
- Regulowana grubość plasterów
- Rodzaj noża
- Odcinki
- Szerokość robocza
- Obsługa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
17,5 mm
Nie
10 zamontowanych na stałe noży
11
210 mm
Ręcznie
szer. 300 x gł. 115 x wys. 210 mm
2,3 kg

Krajalnica do kiełbasek Curry

120578

UVP* 884,- PLN

GTIN 4015613505138



- Materiał
- Grubość plastra
- Regulowana grubość plasterów
- Rodzaj noża
- Średnica leja do napełniania
- Funkcja automatycznego włączania
- Obsługa
- Włącznik/wyłącznik
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
5 - 35 mm
Tak
Nóż sierpowaty podwójny
47 mm
Tak
Elektronicznie
Tak
0,135 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 185 x gł. 210 x wys. 325 mm
6,9 kg

Nóż sierpowy zapasowy podwójny

- wymiary: szer. 70 x gł. 170 x wys. 2 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613658063



120582

UVP* 122,- PLN

Dyspenser do 1/6 GN



Nadaje się do ketchupu, majonezu, musztardy itp.



- Materiał CNS 18/10
- Materiał pompy Poliwęglan
- Ilość pomp 1
- Dozowanie regulowane Tak
- Wylot obrotowy 180°
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- właściwości Nadaje się do mycia w zmywarce
- W zestawie 3 końcówki dozownika na pompkę (średnica: 3,9 mm, 6,5 mm, 10 mm)



| | Norma gastronomiczna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------|----------------------|-----------------------------------|--------|---------|-----------|---------------|
| Dyspenser do 1/6 GN | 1/6 GN | szer. 165 x gł. 181 x wys. 232 mm | 0,6 kg | 100330 | 699,- PLN | 4015613481319 |
| Dyspenser do 1/4GN | 1/4 GN | szer. 168 x gł. 267 x wys. 232 mm | 0,8 kg | 100331 | 699,- PLN | 4015613481326 |
| Dyspenser do 1/3GN | 1/3 GN | szer. 181 x gł. 334 x wys. 232 mm | 0,9 kg | 100332 | 699,- PLN | 4015613481333 |

Dyspenser, 1 pompka 3,3L



Nadaje się do ketchupu, majonezu, musztardy itp.



- Materiał CNS 18/10
- Materiał pompy Poliwęglan
- Materiał pojemnika wewnętrznego Polietylen
- Dozowanie regulowane Tak
- Wylot obrotowy 180°
- właściwości Nadaje się do mycia w zmywarce
- W zestawie 3 końcówki dozownika na pompkę (średnica: 3,9 mm, 6,5 mm, 10 mm)



| | Ilość pomp | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------|------------|---------------|-----------------------------------|--------|---------|-------------|---------------|
| Dyspenser, 1 pompka 3,3L | 1 | 3,3 litra | szer. 139 x gł. 224 x wys. 456 mm | 2,3 kg | 100321 | 1 549,- PLN | 4015613481272 |
| Dyspenser, 2 pompki 2x3,3L | 2 | 2 x 3,3 litra | szer. 276 x gł. 224 x wys. 456 mm | 4,1 kg | 100322 | 2 400,- PLN | 4015613481289 |
| Dyspenser, 3 pompki 3x3,3L | 3 | 3 x 3,3 litra | szer. 394 x gł. 224 x wys. 456 mm | 5,3 kg | 100323 | 3 251,- PLN | 4015613481296 |
| Dyspenser, 4 pompki 4x3,3L | 4 | 4 x 3,3 litra | szer. 511 x gł. 224 x wys. 456 mm | 7,9 kg | 100324 | 4 212,- PLN | 4015613481302 |



Chcesz ugotować ryż, przyrządzić na parze warzywa, rybę lub mięso, a może ważne dla Ciebie jest to, aby potrawy zachowały swoje ciepło? Urządzenie do gotowania ryżu - dzięki bogatemu wyposażeniu - oferuje wiele korzyści.

- Materiał
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- Garnek wewnętrzny
- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Funkcje
 - Gotowanie
 - Gotowanie na parze
 - Utrzymanie ciepła
- Lampka kontrolna
 - Gotowanie
 - Utrzymanie ciepła
- Włącznik/wyłącznik
 - Tak
- W zestawie
 - 1 kubek z miarką
 - 1 łyżka do ryżu
 - 1 wkład do parowania
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga
 - 0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - szer. 290 x gł. 262 x wys. 293 mm
 - 2,7 kg



▶ Ilość porcji ryżu
▶ dla 2 - 10 osób



▶ Funkcje
▶ Gotowanie
▶ Gotowanie na parze
▶ Utrzymanie ciepła



▶ Garnek wewnętrzny
▶ Powłoka nieprzywierająca
▶ Pojemność: 1,8 litra



▶ W zestawie
▶ 1 miarka
▶ 1 łyżka do ryżu
▶ 1 wkład do parowania

Urządzenie do gotowania ryżu 6L



Gotowanie ryżu i utrzymywanie ciepła – bez przywierania i przypalania. Wymowomy pojemnik wewnętrzny oraz pojemnik zbiorczy na wodę kondensacyjną gwarantują ponadto szybkie i łatwe czyszczenie.

- Materiał
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- Garnek wewnętrzny
 - Powłoka nieprzywierająca
 - Odporność na wysoką temperaturę
 - Możliwość wyjęcia
- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Funkcje
 - 20 - 30 porcji
 - Gotowanie
 - Utrzymanie ciepła
- Lampka kontrolna
 - Utrzymanie ciepła
- Włącznik/wyłącznik
 - Gotowanie
 - Nie
- Właściwości
 - Funkcja stałego utrzymania temperatury
 - Mata silikonowa jako ochrona przed przypaleniem
- W zestawie
 - 1 kubek z miarką
 - 1 łyżka do ryżu
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga
 - 2 kW | 230 V | 50 Hz
 - szer. 440 x gł. 390 x wys. 345 mm
 - 6,8 kg



▶ Ilość porcji ryżu:
▶ 20-30 porcji



▶ Automatyczny tryb pracy z włożonym pojemnikiem



▶ Łatwe czyszczenie
▶ Wymowomy pojemnik wewnętrzny
▶ Wymowomy pojemnik zbiorczy na wodę kondensacyjną



▶ Pojemnik wewnętrzny: z powłoką nieprzywierającą

Urządzenie do gotowania ryżu 8L

A150513

UVP* 732,- PLN

GTIN 4015613405698



- Materiał
- Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Funkcje

- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
 Powłoka nieprzywierająca
 Odporność na wysoką temperaturę
 8 l
 25 - 40 porcji
 Gotowanie
 Utrzymanie ciepła
 Gotowanie
 Tak
 Bardzo duże uchwyty
 Mata silikonowa jako ochrona przed
 przypaleniem
 1 kubek z miarką
 1 łyżka do ryżu
 1 łyżka do mieszania
 1,95 kW | 230 V | 50/60 Hz
 szer. 385 x gł. 480 x wys. 345 mm
 10 kg

Urządzenie do got. ryżu, 12l

150529

UVP* 1 202,- PLN

GTIN 4015613666396



- Materiał
- Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Ilość porcji ryżu
- Funkcje

- Lampka kontrolna

- Włącznik/wyłącznik
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
 Powłoka nieprzywierająca
 Odporność na wysoką temperaturę
 12 l
 40 - 60 porcji
 Gotowanie
 Utrzymanie ciepła
 Gotowanie
 Utrzymanie ciepła
 Tak
 Mata silikonowa jako ochrona przed
 przypaleniem
 1 kubek z miarką
 1 łyżka do ryżu
 1 łyżka do mieszania
 2,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
 szer. 560 x gł. 465 x wys. 400 mm
 15,7 kg

Podgrzewacz d ryżu, ogrz. obw.

A150512

UVP* 710,- PLN

GTIN 4015613396286



- Materiał
- Garnek wewnętrzny



- Poziom napełnienia ryżem - po ugotowaniu
- Właściwości
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
 Powłoka nieprzywierająca
 Odporność na wysoką temperaturę
 8,5 kg
 Bardzo duże uchwyty
 1 łyżka do ryżu
 1 łyżka do mieszania
 0,11 kW | 230 V | 50/60 Hz
 szer. 395 x gł. 465 x wys. 395 mm
 7,8 kg

Tostery



Toster TS20Sli

100282

UVP* 207,- PLN

GTIN 4015613680262



- Materiał
- Ilość otworów
- Wielkość otworu
- Przystosowane do

• Funkcje

- Ilość stopni przyrumienienia
- Lampka kontrolna

• Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne

1

szer. 270 x gł. 38 x wys. 120 mm

Tost

Tost typu Sandwich

Opiekanie

Rozmrażanie

6

rozmrażanie

Przerwanie

wydawanie produktu przez podajnik tostów
przycisk przzerwania

1,3 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 405 x gł. 152 x wys. 268 mm

2,2 kg

Toster TB20

100203

UVP* 144,- PLN

GTIN 4015613630922



- Materiał
- Ilość otworów
- Wielkość otworu
- Przystosowane do

• Funkcje

- Ilość stopni przyrumienienia
- Lampka kontrolna
- Obsługa
- Sterowanie

• Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna

Szczotkowane

2

140 x 35 mm

Bajgiel

Tost

Rozmrażanie

Podgrzewanie

Opiekanie jednostronne (bajgiel)

Opiekanie

6

Tak

1 panel obsługowy dla 2 otworów

Automatyczna aktywacja poprzez
zamknięcie ramienia dźwigni

Szuflada na okruchy, wyjmowana

0,88 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 195 x gł. 300 x wys. 200 mm

1,4 kg

Toster TS20

100201

UVP* 192,- PLN

GTIN 4015613454412



- Materiał
- Ilość otworów
- Wielkość otworu
- Przystosowane do



Funkcje

- Ilość stopni przyrumienienia
- Obsługa
- Sterowanie

- Właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

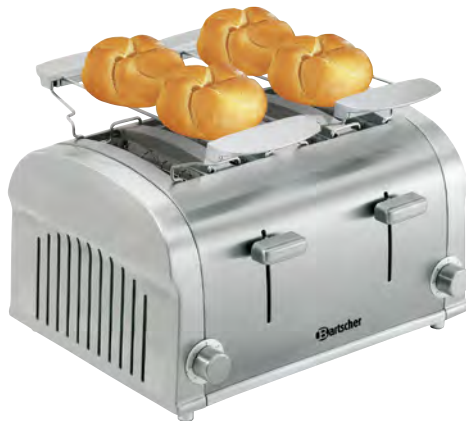
Stal szlachetna
2
140 x 40 mm
Bułeczka
Tost typu Sandwich
Tost
Podgrzewanie
Opiekanie
7
1 panel obsługowy dla 2 otworów
Automatyczna aktywacja poprzez zamknięcie ramienia dźwigni
Szuflada na okruchy, wyjmowana
1 nakładka na bułeczki, zdejmowana
0,9 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
szer. 190 x gł. 265 x wys. 195 mm
1,9 kg

Toster TS40

100202

UVP* 311,- PLN

GTIN 4015613454429



- Materiał
- Ilość otworów
- Wielkość otworu
- Przystosowane do



Funkcje

- Ilość stopni przyrumienienia
- Obsługa

Sterowanie

- Właściwości
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
4
140 x 40 mm
Bułeczka
Tost typu Sandwich
Tost
Podgrzewanie
Opiekanie
7
2 osobne panele obsługowe, każdy dla 2 otworów
Automatyczna aktywacja poprzez zamknięcie ramienia dźwigni
2 szuflady na okruchy, wyjmowane
2 nakładki na bułeczki, zdejmowane
1,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 320 x gł. 270 x wys. 195 mm
3,1 kg

Toster TS60

100197

UVP* 858,- PLN

GTIN 4015613670911



- Materiał
- Ilość otworów
- Wielkość otworu
- Przystosowane do



Funkcje

- Ilość stopni przyrumienienia
- Lampka kontrolna
- Nastawa czasu
- Timer
- Sterowanie

Obsługa

Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
6
szer. 145 x gł. 20 x wys. 135 mm
Tost
Tost typu Sandwich
Opiekanie
0
Nagrzewanie
1 do 5 minut
Tak
Przełącznik dźwigienkowy
Pokrętło
Dźwignia
1 dźwignia do obsługi 6 przegródek (ręczne wysuwanie)
przełącznik wyboru do uruchamiania przegródek (zgrupowanych po dwie)
Szuflada na okruchy, wyjmowana
sygnał dźwiękowy po upływie czasu
2,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 405 x gł. 265 x wys. 220 mm
5,6 kg

Toster przelotowy "Mini"

100211

UVP* 1 623,- PLN

GTIN 4015613505473



- Materiał
- Wydajność / godzina
- Prędkość taśmy
- Przystosowane do

• Funkcje

- Czas nagrzewania
- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Ok. 75 tostów
Regulacja bezstopniowa
Bułeczka
Tost typu Sandwich
Tost
Grzałka górna / dolna (tost)
Grzałka górna (bułeczka)
Tryb czuwania
15 - 20 minut
Wł./wyl.
1,34 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 285 x gł. 420 x wys. 390 mm
13,5 kg

Toster przelotowy

A100205

UVP* 2 163,- PLN

GTIN 4015613421490



- Materiał
- Wydajność / godzina
- Prędkość taśmy
- Przystosowane do

• Funkcje

- Czas nagrzewania
- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Ok. 150 tostów
Regulacja bezstopniowa
Bułeczka
Tost typu Sandwich
Tost
Grzałka górna / dolna (tost)
Grzałka górna (bułeczka)
Tryb czuwania
15 - 20 minut
Wł./wyl.
2,24 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 370 x gł. 420 x wys. 390 mm
16,1 kg

Opiekacz do tostów, pojedynczy

A151300

UVP* 684,- PLN

GTIN 4015613388601



- Materiał
- Ilość poziomów
- Wymiary wewnętrzne
- Źródło ciepła
- Ustawianie czasu do
- Timer
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
1
szer. 355 x gł. 240 x wys. 50 mm
Promiennik grzewczy kwarcowy
15 min.
Tak
1 szczytce do tostów
1,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 370 x wys. 285 mm
7,8 kg

Toster/opiekacz, podwójny

A151600

UVP* 858,- PLN

GTIN 4015613385549



- Materiał
- Ilość poziomów
- Szerokość wewnątrz
- Głębokość wewnątrz
- Wysokość wewnątrz, na
- Źródło ciepła
- Ustawianie czasu do
- Timer
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
2
355 mm
240 mm
50 mm
Promiennik grzewczy kwarcowy
15 min.
Tak
1 szczytce do tostów
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 400 x gł. 370 x wys. 405 mm
10,3 kg

Naleśnikarka 1CP400

104458

UVP* 1 472,- PLN

GTIN 4015613735931



- Materiał
- Materiał płyt do naleśników
- Ilość płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury

Stal szlachetna
Żeliwo, emaliowane
1
400 mm
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
Termostatycznie
Bezstopniowo
Nagrzewanie
Wł./wyl.
1 łopatką do rozprowadzania ciasta
3 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 450 x gł. 510 x wys. 245 mm
21 kg

- Lampka kontrolna

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Naleśnikarka 2CP400

104457

UVP* 2 581,- PLN

GTIN 4015613731742



- Materiał
- Materiał płyt do naleśników
- Ilość płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Płyty do naleśników osobno regulowane
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury

Stal szlachetna
Żeliwo, emaliowane
2
400 mm
Zamontowane na stałe
Tak
50 °C do 300 °C
Termostatycznie
Bezstopniowo
Nagrzewanie
Wł./wyl.
1 łopatką do rozprowadzania ciasta
Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
6 kW | 2 x 230 V | 50/60 Hz
szer. 860 x gł. 510 x wys. 245 mm
40 kg

- Lampka kontrolna

- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Naleśnikarka gaz., 1 płyta, 400mm

1043413

UVP* 3 546,- PLN

GTIN 4015613412948



- Materiał
- Materiał płyt do naleśników
- Ilość płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Rodzaj gazu
- Palnik gazowy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Grafit płatkowy, szlif płaski
1
400 mm
Możliwość zdjęcia
150 °C do 380 °C
8 stopni
Gaz płynny
Palnik gwiazdzisty 6-ramienny
6 kW
szer. 475 x gł. 470 x wys. 195 mm
19 kg

Naleśnikarka gaz., 2 płyty, 400mm

1043423

UVP* 6 209,- PLN

GTIN 4015613412955



- Materiał
- Materiał płyt do naleśników
- Ilość płyt do naleśników
- Średnica płyt do naleśników
- Płyty do naleśników osobno regulowane
- Wersja płyt do naleśników
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Rodzaj gazu
- Palnik gazowy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Grafit płatkowy, szlif płaski
2
400 mm
Tak
Możliwość zdjęcia
150 °C do 380 °C
8 stopni
Gaz płynny
Palnik gwiazdzisty 6-ramienny
12 kW
szer. 860 x gł. 470 x wys. 195 mm
35,2 kg

Gofrownica 1HW211

370174

UVP* 1 660,- PLN

GTIN 4015613735771



- Materiał
- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wielkość gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- Stopień ochrony
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Żeliwo, emaliowane
1
Gofr w kształcie serca
Ø 210 mm, wysokość 16 mm
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
Termostatycznie | Bezstopniowo
Nagrzewanie | Wł./wył.
IPX3
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 285 x gł. 470 x wys. 220 mm
15,35 kg

Gofrownica 2HW211

370191

UVP* 3 029,- PLN

GTIN 4015613731728



- Materiał
- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Jednostki odpiekowe osobno regulowane
- Kształt gofra
- Wielkość gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- Stopień ochrony
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Żeliwo, emaliowane
2
Tak
Gofr w kształcie serca
Ø 210 mm, wysokość 16 mm
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
Termostatycznie | Bezstopniowo
Nagrzewanie | Wł./wył.
IPX3
Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
4,4 kW | 2 x 230 V | 50/60 Hz
szer. 600 x gł. 470 x wys. 220 mm
31,1 kg

Gofrownica 1BW160-101

370175

UVP* 1 660,- PLN

GTIN 4015613735832



- Materiał
- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wielkość gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- Stopień ochrony
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Żeliwo, emaliowane
1
Gofr brukselski
160 x 100 mm, wysokość 32 mm
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
Termostatycznie | Bezstopniowo
Nagrzewanie | Wł./wył.
IPX3
2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 285 x gł. 470 x wys. 245 mm
21,75 kg

Gofrownica 2BW160-101

370193

UVP* 3 029,- PLN

GTIN 4015613731735



- Materiał
- Materiał płyt grzewczych
- Ilość jednostek odpiekowych
- Jednostki odpiekowe osobno regulowane
- Kształt gofra
- Wielkość gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- Stopień ochrony
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Żeliwo, emaliowane
2
Tak
Gofr brukselski
160 x 100 mm, wysokość 32 mm
Zamontowane na stałe
50 °C do 300 °C
Termostatycznie | Bezstopniowo
Nagrzewanie | Wł./wył.
IPX3
Wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
4,4 kW | 2 x 230 V | 50/60 Hz
szer. 600 x gł. 470 x wys. 245 mm
44 kg

Gofrownica "Deluxe II"

370165

UVP* 1 720,- PLN

GTIN 4015613655369



Doskonały gofr brukselski – chrupiący na zewnątrz, miękki i soczysty wewnątrz. Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia.



- Materiał
- Materiał płyt grzewczych

Stal szlachetna
odlew aluminiowy
Powłoka nieprzylepająca
1
Gofr brukselski
165 x 100 mm, wysokość 25 mm
Zamontowane na stałe
Tak
Obrót o 180° w prawo/lewo
50 °C do 300 °C
Termostatycznie
Wł./wyl.
Nagrzewanie
Tak
IPX3
2 tacki na okruszki,
szer. 215 x gł. 285 x wys. 18 mm
1,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
szer. 525 x gł. 340 x wys. 250 mm
13,55 kg

- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wielkość gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Obrotowe płyty grzewcze
- Obrót płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna

- Włącznik/wyłącznik
- Stopień ochrony
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Chrupiący na zewnątrz, miękki i soczysty wewnątrz
- ▶ Ciasto rozkłada się optymalnie dzięki możliwości obrotu o 180° w trakcie pieczenia



- ▶ Łatwe czyszczenie
- ▶ 2 zdejmowane tacki na okruszki poniżej płyt grzewczych

Gofrownica "Deluxe" 1BW170D

370164

UVP* 1 941,- PLN

GTIN 4015613581163



- Materiał
- Materiał płyt grzewczych



- Ilość jednostek odpiekowych
- Kształt gofra
- Wielkość gofra
- Wersja płyty/płyt grzewczych
- Obrotowe płyty grzewcze
- Obrót płyt grzewczych
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- Timer
- Programowanie

Stal szlachetna
Ciśnieniowy odlew aluminium, pokryty powłoką
1
Gofr brukselski
Ø 170 mm, wysokość 35 mm
Zamontowane na stałe
Tak
Obrót o 180° w prawo/lewo
125 °C do 230 °C
Termostatycznie
Nagrzewanie
Tak
Czas pieczenia
Temperatura
Tak
Tak
1 taca, szer. 250 x głęb. 280 mm
1 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 260 x gł. 505 x wys. 320 mm
10,5 kg

- Wyświetlacz cyfrowy
- Włącznik/wyłącznik
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Wyposażenie dodatkowe

Porcjoner do ciasta 800ml

- Materiał: Stal szlachetna
- Poziom napelnienia: 800 ml
- Otwór dozujący: Ø 8 mm
- właściwości: łatwe czyszczenie
- W zestawie: Stojak
- wymiary: szer. 130 x gł. 260 x wys. 217 mm
- waga: 0,49 kg
- GTIN: 4015613711553



- ▶ Środek do natłuszczenia zob. katalog str 117

101929

UVP* 67,- PLN

Kuchenki mikrofalowe



Kuchenka mikrofalowa 23L, 900W

610836

UVP* 673,- PLN

GTIN 4015613518992



- Materiał
- Materiał komory
- Moc kuchenki mikrofalowej
- Ilość magnetronów
- Ilość stopni mocy
- Funkcje

- Pojemność
- Wymiary wewnętrzne
- Ustawianie czasu do
- Timer
- Z talerzem obrotowym
- Talerz obrotowy

- Oświetlenie wewnętrzne
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal szlachetna
900 W
1
6
Rozmrażanie
Podgrzewanie
23 l
szer. 315 x gł. 290 x wys. 200 mm
30 min.
Ręcznie
Tak
Materiał: szkło
Ø 270 mm
Tak
1,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 483 x gł. 425 x wys. 281 mm
12,6 kg

Kuchenka mikrofalowa 23L 900W grill

610826

UVP* 751,- PLN

GTIN 4015613335285



- Materiał
- Materiał komory
- Moc kuchenki mikrofalowej
- Moc grilla
- Ilość magnetronów
- Ilość stopni mocy
- Funkcje

- Wymiary wewnętrzne
- Pojemność
- Ustawianie czasu do
- Timer
- Z talerzem obrotowym
- Talerz obrotowy

- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal szlachetna
900 W
1000 W
1
9
Rozmrażanie
Podgrzewanie
Grill (kombinowany)
szer. 315 x gł. 290 x wys. 200 mm
23 l
30 min.
Ręcznie
Tak
Materiał: szkło
Ø 270 mm
Tak
1 ruszt grilla, Ø 200 mm, wysokość 90 mm
1,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 483 x gł. 425 x wys. 281 mm
13,5 kg

Kuchenka mikrofalowa 9250M-HLGR

610835

UVP* 958,- PLN

GTIN 4015613520056



- Materiał
- Materiał komory
- Moc kuchenki mikrofalowej
- Moc grilla
- Moc gorącego powietrza
- Ilość magnetronów
- Ilość stopni mocy
- Funkcje



- Pojemność
- Wymiary wewnętrzne
- Ustawianie czasu do
- Wyświetlacz LED
- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Z talerzem obrotowym
- Talerz obrotowy

- Oświetlenie wewnętrzne
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal szlachetna
900 W
1000 W
1950 W
1
10
Rozmrażanie | Podgrzewanie
Grill (kombinowany)
Gorące powietrze (kombinowane)
25 l
szer. 320 x gł. 315 x wys. 200 mm
95 min.
Tak
Tak
Cyfrowo
Tak
Materiał: szkło
Ø 270 mm
Tak
1 patelnia grillowa, Ø 275 mm, wysokość 50 mm, zdejmowana ręczka
1,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 483 x gł. 422 x wys. 281 mm
16,6 kg

Kuchenka mikrofalowa 10250M

610184

UVP* 1 660,- PLN

GTIN 4015613649450



- Materiał
- Materiał komory
- Moc kuchenki mikrofalowej
- Ilość magnetronów
- Ilość stopni mocy
- Funkcje
- Pojemność
- Wymiary wewnętrzne
- Ustawianie czasu do
- Wyświetlacz LED
- Timer
- Z talerzem obrotowym
- Oświetlenie wewnętrzne
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- Pojemność
- Wymiary wewnętrzne
- Ustawianie czasu do
- Wyświetlacz LED
- Timer
- Z talerzem obrotowym
- Oświetlenie wewnętrzne
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal szlachetna | Ceramika
1000 W
1
1
Podgrzewanie
25 l
szer. 310 x gł. 325 x wys. 200 mm
6 min.
Tak
Ręcznie
Nie
Tak
1,55 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 515 x gł. 435 x wys. 310 mm
15,2 kg

Kuchenka mikrofalowa 25L, 1000W

610182

UVP* 1 831,- PLN

GTIN 4015613487762



- Materiał
- Materiał komory
- Moc kuchenki mikrofalowej
- Ilość magnetronów
- Ilość stopni mocy
- Funkcje



- Pojemność
- Wymiary wewnętrzne
- Ustawianie czasu do
- Wyświetlacz cyfrowy
- Wyświetlacz LED
- Timer
- Z talerzem obrotowym
- Oświetlenie wewnętrzne
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal szlachetna | Ceramika
1000 W
1
6
Rozmrażanie
Podgrzewanie
25 l
szer. 335 x gł. 360 x wys. 200 mm
60 min.
Tak
Tak
Ręcznie
Nie
Tak
1,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 520 x gł. 465 x wys. 312 mm
17,4 kg

Kuchenka mikrofalowa CYF 25L, 1000W

610181

UVP* 1 882,- PLN

GTIN 4015613440101



- Materiał
- Materiał komory

Stal szlachetna
Stal szlachetna
Ceramika



- Moc kuchenki mikrofalowej

1000 W



- Ilość magnetronów
- Ilość stopni mocy
- Funkcje

1
3
Podgrzewanie
Rozmrażanie

- Ilość programów do ustawienia
- Pojemność
- Wymiary wewnętrzne
- Ustawianie czasu do
- Wyświetlacz cyfrowy
- Wyświetlacz LED
- Timer
- Z talerzem obrotowym
- Oświetlenie wewnętrzne
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

20
25 l
szer. 335 x gł. 360 x wys. 200 mm
99 min.
Tak
Tak
Cyfrowo
Nie
Tak
1,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 520 x gł. 465 x wys. 312 mm
17,4 kg

Kuchenka mikrofalowa 18340M

610192

UVP* 4 175,- PLN

GTIN 4015613658599



- Materiał
- Materiał komory

Stal szlachetna
Stal szlachetna
Ceramika



- Moc kuchenki mikrofalowej

1800 W



- Ilość magnetronów
- Ilość stopni mocy
- Funkcje

2
6
Rozmrażanie
Podgrzewanie

- Pojemność
- Wymiary wewnętrzne
- Ustawianie czasu do
- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Z talerzem obrotowym
- Oświetlenie wewnętrzne
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

34 l
szer. 360 x gł. 400 x wys. 215 mm
60 min.
Tak
Cyfrowo
Nie
Tak
3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 570 x gł. 535 x wys. 365 mm
33,2 kg

Kuchenka mikrofalowa 18340D

610188

UVP* 4 175,- PLN

GTIN 4015613649467



- Materiał
- Materiał komory

Stal szlachetna
Stal szlachetna
Ceramika



- Moc kuchenki mikrofalowej

1800 W



- Ilość magnetronów
- Ilość stopni mocy
- Funkcje

2
4
Rozmrażanie
Podgrzewanie

- Ilość programów do ustawienia
- Pojemność
- Wymiary wewnętrzne
- Ustawianie czasu do
- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Z talerzem obrotowym
- Oświetlenie wewnętrzne
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

100
34 l
szer. 360 x gł. 400 x wys. 215 mm
60 min.
Tak
Cyfrowo
Nie
Tak
3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 570 x gł. 535 x wys. 365 mm
33,1 kg

Kuchenka mikrofalowa 21170D

610189

UVP* 4 582,- PLN

GTIN 4015613658582



• Materiał

• Materiał komory

• Moc kuchenki mikrofalowej

• Ilość magnetronów

• Ilość stopni mocy

• Funkcje



• Ilość programów do ustawienia

• Pojemność

• Wymiary wewnętrzne

• Ustawianie czasu do

• Wyświetlacz cyfrowy

• Timer

• Z talerzem obrotowym

• Oświetlenie wewnętrzne

• Właściwości

• Moc przyłączeniowa

• wymiary

• waga

Stal szlachetna

Stal szlachetna | Ceramika

2100 W

2

10

Rozmrażanie

Podgrzewanie

10

17 l

szer. 330 x gł. 308 x wys. 160 mm

60 min.

Tak

Cyfrowo

Nie

Tak

Przyciski dotykowe

Opcja pamięci USB

3,2 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 420 x gł. 555 x wys. 340 mm

31,8 kg

Kuchenka mikrofalowa Samsung



• Materiał

• Materiał komory

• Moc kuchenki mikrofalowej

• Ilość stopni mocy

• Ilość magnetronów

• Funkcje



• Pojemność

• Norma gastronomiczna

• Wymiary wewnętrzne

• Ustawianie czasu do

• Wyświetlacz cyfrowy

• Wyświetlacz LED

• Z talerzem obrotowym

• Oświetlenie wewnętrzne

• Możliwość ustawiania piętrowo

• Właściwości

• W zestawie

• Moc przyłączeniowa

Stal szlachetna

Stal szlachetna | Ceramika

1850 W

5

2

2 funkcje rozmrażania

Podgrzewanie

26 l

2/3 GN

szer. 370 x gł. 370 x wys. 190 mm

50 min.

Tak

Tak

Nie

Tak

Tak

2 filtry falowe

5-krotne zabezpieczenie drzwi

Możliwość mycia sufitu komory w zmywarce

1 blacha mocująca do piętrowego

ustawiania kuchenek mikrofalowych

3,2 kW | 230 V | 50 Hz

Kuchenka mikrofalowa Samsung CM1929A

- Timer Cyfrowo
- Przycisk + 20 sekund
- wymiary szer. 465 x gł. 602 x wys. 365 mm
- waga 34 kg
- GTIN 4015613639406

610190

UVP* 4 800,- PLN

Kuchenka mikrofalowa Samsung CM1919A

- Timer Ręcznie
- Przycisk + 20 sekund
- wymiary szer. 465 x gł. 602 x wys. 365 mm
- waga 33,6 kg
- GTIN 4015613639413

610191

UVP* 4 800,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Polka ścienna 520x400, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 520 x gł. 400 mm
- Nośność maks.: 40 kg
- wymiary: szer. 520 x gł. 400 x wys. 150 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613431963

174520

UVP* 237,- PLN

Polka ścienna 600x355x27, StCrNi

- Materiał: CNS 18/10
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 600 x gł. 600 mm
- Nośność maks.: 50 kg
- wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 155 mm
- waga: 5,4 kg
- GTIN: 4015613434988

174600

UVP* 337,- PLN





TECHNOLOGIA UTRZYMANIA CIEPŁA | BUFET

Sztuka utrzymania ciepła często decyduje o jakości bufetu. Dlatego tak ważna jest prawidłowa technika utrzymania właściwej temperatury. W naszym bogatym asortymencie produktów zawsze znajdziesz coś dla siebie: od chafing dish po bemar.



Bemar, 1/1GN, 150mm

200230

UVP* 533,- PLN

GTIN 4015613423647



- Materiał
- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Wymiary komory
- Kranik spustowy wody
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
1
1 x 1/1 GN
150 mm
szer. 305 x gł. 510 x wys. 155 mm
Nie
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 338 x gł. 540 x wys. 248 mm
8 kg



Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem

200240

UVP* 581,- PLN

GTIN 4015613468969



- Materiał
- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Kranik spustowy wody
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
1
1 x 1/1 GN
150 mm
Tak
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 340 x gł. 590 x wys. 240 mm
7,5 kg



Bemar, 1/1GN, 200mm, z kurkiem

200207

UVP* 769,- PLN

GTIN 4015613379678



- Materiał
- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Wymiary komory
- Kranik spustowy wody
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
1
1 x 1/1 GN
200 mm
szer. 556 x gł. 354 x wys. 205 mm
Tak
1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 355 x gł. 550 x wys. 295 mm
9,5 kg



Bemar, 2x 1/2GN, 150mm

200232

UVP* 643,- PLN

GTIN 4015613423654



- Materiał
- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Wymiary komory
- Kranik spustowy wody
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
1
2 x 1/2 GN
150 mm
szer. 305 x gł. 510 x wys. 240 mm
Nie
2 pojemniki GN 1/2 GN
2 pokrywy z otworem na łyżkę
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 338 x gł. 540 x wys. 248 mm
10,3 kg



Bemar, 3x 1/3GN, 150mm

200233

UVP* 706,- PLN

GTIN 4015613423678



- Materiał
- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Wymiary komory
- Kranik spustowy wody
- Moc przyłączeniowa
- W zestawie
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
1
1 x 1/1 GN
150 mm
szer. 305 x gł. 510 x wys. 155 mm
Nie
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
3 pojemniki GN 1/3 GN
3 pokrywy z otworem na łyżkę
szer. 338 x gł. 540 x wys. 248 mm
10,6 kg





Świeżo ugotowane jajka – całkiem tak jak lubisz. Na miękko, pół na pół lub na twardo – dzięki jajowarowi każdy uczestnik śniadaniowego bufetu może sam określić stopień twardości.

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość komór: 1
- Pojemność komory: 4 l
- Wymiary komory: szer. 301 x gł. 152 x wys. 200 mm
- Zakres temperatury: 30 °C do 110 °C
- Termostat bezpieczeństwa: Tak
- Wersja uchwytu na jajka: 6 osobnych uchwytów, oznaczonych różnymi kolorami
- Wielkość jajek: małe, średnie
- Wyjmowane uchwyty na jajka: Tak
- Regulacja stopnia twardości: Ręcznie
- Lampka kontrolna: Nagrzewanie
- Grzałka ze stali szlachetnej: Tak
- Grzałka: Zainstalowane na stałe
- Moc przyłączeniowa: 2,6 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 365 x gł. 220 x wys. 290 mm
- waga: 4,3 kg



- ▶ Prostota i przejrzystość
- ▶ 6 uchwytów na jajka w różnych kolorach

Bemar Hotpot, 1 x wkład 3,5L

605035

UVP* 969,- PLN

GTIN 4015613520612



- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość wkładów: 1
- Pojemność: 3,5 l
- Zakres temperatury: 35 °C do 95 °C
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 320 mm
- waga: 3,5 kg

Bemar Hotpot, 1 x wkład 6,5L

605065

UVP* 1 032,- PLN

GTIN 4015613520629



- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość wkładów: 1
- Pojemność: 6,5 l
- Zakres temperatury: 35 °C do 95 °C
- Moc przyłączeniowa: 0,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 255 x gł. 280 x wys. 330 mm
- waga: 4,5 kg

Bemar Hotpot, 2 x wkład 3,5L

606035

UVP* 1 376,- PLN

GTIN 4015613520650



- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość wkładów: 2
- Pojemność, na: 3,5 litra
- Zakres temperatury: 35 °C do 95 °C
- Moc przyłączeniowa: 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 415 x gł. 210 x wys. 320 mm
- waga: 6,2 kg

Bemar Hotpot, 2 x wkład 6,5L

606065

UVP* 1 549,- PLN

GTIN 4015613520636



- Materiał
- Ilość wkładów



- Pojemność, na
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
2
Możliwość osobnej regulacji
6,5 litra
35 °C do 95 °C
0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 505 x gł. 280 x wys. 320 mm
7,9 kg

Bemar Hotpot, 3 x wkład 3,5L

607035

UVP* 1 831,- PLN

GTIN 4015613520667



- Materiał
- Ilość wkładów



- Pojemność, na
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
3
Możliwość osobnej regulacji
3,5 litra
35 °C do 95 °C
0,45 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 610 x gł. 240 x wys. 320 mm
9 kg

Bemar Hotpot, 4 x wkład 3,5L

608035

UVP* 2 089,- PLN

GTIN 4015613520674



- Materiał
- Ilość wkładów



- Pojemność, na
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
4
Możliwość osobnej regulacji
3,5 litra
35 °C do 95 °C
0,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 415 x gł. 415 x wys. 320 mm
10,7 kg

Wyposażenie dodatkowe

Wkład 3,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 3,5 l
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 215 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613520698

609035

UVP* 141,- PLN

Wkład 6,5 litra do Hot Pot

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 6,5 l
- Średnica: 231 mm
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 210 mm
- waga: 0,76 kg
- GTIN: 4015613520704

609065

UVP* 155,- PLN



Pokrywa do Hot Pot 3,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 186 mm
- wymiary: szer. 190 x gł. 190 x wys. 25 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4015613520711

609135

UVP* 33,- PLN

Pokrywa do Hot Pot 6,5L

- Materiał: CNS 18/10
- Średnica: 237 mm
- wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 25 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613520728

609165

UVP* 41,- PLN



Podgrzewacz do czekolady 1,25L

900005

UVP* 128,- PLN

GTIN 4015613669892



Delikatne podgrzewanie bez przypalania nawet 1,25 litra czekolady – pełnomlecznej, gorzkiej lub białej.



- Materiał
- Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Przystosowane do

- Zakres temperatury
- Sterowanie
- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Ceramika
Możliwość wyjęcia
1,25 l
Czekolada pełnomleczna
Czekolada biała
Czekolada gorzka
40 °C do 58 °C
Pokrętko
Tak
0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 230 x gł. 220 x wys. 200 mm
2 kg

Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L

A100266

UVP* 116,- PLN

GTIN 4015613610580



- Materiał
- Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- Właściwości pokrywy

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Ceramika
Możliwość wyjęcia
1,25 l
65 °C do 75 °C
3 stopnie
Moc
Przezroczyste
Uchwyt izolowany termicznie
0,12 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 230 x gł. 220 x wys. 200 mm
2,1 kg

Podgrzewacz do potraw 5,5L

A100155

UVP* 172,- PLN

GTIN 4015613397894



- Materiał
- Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- Właściwości pokrywy

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Ceramika
Możliwość wyjęcia
5,5 l
20 °C do 96 °C
3 stopnie
Moc
Przezroczyste
Uchwyt izolowany termicznie
0,28 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 345 x gł. 345 x wys. 276 mm
5,4 kg

Podgrzewacz do potraw 6,5L

A100265

UVP* 183,- PLN

GTIN 4015613405346



- Materiał
- Garnek wewnętrzny



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- Właściwości pokrywy

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Ceramika
Możliwość wyjęcia
6,5 l
20 °C do 96 °C
3 stopnie
Moc
Przezroczyste
Uchwyt izolowany termicznie
0,32 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 410 x gł. 295 x wys. 240 mm
5,7 kg

Kociołki na zupę



Kociołek na zupę 5,4L

100062

UVP* 285,- PLN

GTIN 4015613634821



• Materiał

Blacha stalowa

Lakierowane

Stal szlachetna

5,4L

• Garnek wewnętrzny

Stal szlachetna

Możliwość wyjęcia

5,4 l

• Pojemność

• Zakres temperatury

35 °C do 95 °C

• Rodzaj ogrzewania

Pośrednio

• Regulacja temperatury

Bezstopniowo

• Lampka kontrolna

Nagrzewanie

• Właściwości pokrywy

Zdejmowana, z uchwytem

Możliwość obrotu

Dzielone

Uchwyt izolowany termicznie

• W zestawie

8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup

• Moc przyłączeniowa

0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 255 x gł. 267 x wys. 385 mm

• waga

3,1 kg

Garnek do zupy Club, 8,5L, czarny

100067

UVP* 294,- PLN

GTIN 4015613442587



• Materiał

Blacha stalowa

Lakierowane

Stal szlachetna

8,5L

• Garnek wewnętrzny

Stal szlachetna

Możliwość wyjęcia

8,5 l

• Pojemność

• Zakres temperatury

30 °C do 95 °C

• Rodzaj ogrzewania

Pośrednio

• Regulacja temperatury

Termostatycznie

• Lampka kontrolna

Nagrzewanie

• Właściwości pokrywy

Zdejmowana, z uchwytem

Możliwość obrotu

Uchwyt izolowany termicznie

Możliwość złożenia

Otwór na łyżkę

• W zestawie

8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup

• Moc przyłączeniowa

0,4 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 295 x gł. 295 x wys. 385 mm

• waga

3,4 kg

Kociołek Party, 9L, czarny

100054

UVP* 329,- PLN

GTIN 4015613353432



• Materiał

Błacha stalowa
Lakierowane



• Garnek wewnętrzny

Stal szlachetna
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
9 l

- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- Właściwości pokrywy

30 °C do 95 °C
Pośrednio
Bezstopniowo
Nagrzewanie
Zdejmowana, z uchwytem
Możliwość obrotu
Uchwyt izolowany termicznie
Możliwość złożenia
Otwór na łyżkę

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 345 x gł. 345 x wys. 360 mm
4,5 kg

Garnek d zupy Economic 9L, czarny

100061

UVP* 325,- PLN

GTIN 4015613421292



• Materiał

Błacha stalowa
Lakierowane



• Garnek wewnętrzny

Stal szlachetna
Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia
9 l

- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- Właściwości pokrywy

48 °C do 94 °C
Pośrednio
Bezstopniowo
Nagrzewanie
Zdejmowana, z uchwytem
Możliwość obrotu
Dzielone
Uchwyt izolowany termicznie
Możliwość złożenia

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 360 x gł. 330 x wys. 370 mm
3,9 kg

Garnek do zupy De Luxe, 9L StCrNi

100058

UVP* 470,- PLN

GTIN 4015613367736



• Materiał

Stal szlachetna



• Garnek wewnętrzny

Stal szlachetna
Możliwość wyjęcia



- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- Właściwości pokrywy

9 l
30 °C do 95 °C
Pośrednio
Bezstopniowo
Nagrzewanie
Zdejmowana, z uchwytem
Możliwość obrotu
Uchwyt izolowany termicznie
Możliwość złożenia
Otwór na łyżkę

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

8 tabliczek magnetycznych z nazwami zup
0,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 345 x gł. 345 x wys. 360 mm
4,5 kg

Kociołek na zupę, 10L

100048

UVP* 296,- PLN

GTIN 4015613610702



- Materiał
- Garnek wewnętrzny

10L

- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna

- Właściwości pokrywy

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne

Stal szlachetna

Możliwość wyjęcia

10 l

57 °C do 84 °C

Pośrednio

Bezstopniowo

Nagrzewanie

Przegrzanie

Możliwość obrotu

Przezroczyste

Możliwość złożenia

Otwór na łyżkę

Poliwęglan

0,45 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 330 x gł. 330 x wys. 380 mm

3 kg

Garnek d zupy Gourmet, 10L, czarny

100047

UVP* 481,- PLN

GTIN 4015613364704



- Materiał
- Garnek wewnętrzny

10L

- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- Właściwości pokrywy

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne

Stal niklowo-chromowa

Możliwość wyjęcia

10 l

50 °C do 95 °C

Pośrednio

Bezstopniowo

Nagrzewanie

Możliwość obrotu

Możliwość złożenia

Otwór na łyżkę

Zdejmowana, z uchwytem

Uchwyt izolowany termicznie

1 chochła do zupy

0,45 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 390 x gł. 390 x wys. 380 mm

5,2 kg

Kociołek na zupę, 16L

A150510

UVP* 569,- PLN

GTIN 4016098101822



- Materiał

16L

- Pojemność
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna

- Moc przyłączeniowa

- wymiary

- waga

Stal

Emaliowane

16 l

30 °C do 90 °C

Bezpośrednio, bez wody

Bezstopniowo

Nagrzewanie

1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

szer. 465 x gł. 365 x wys. 370 mm

4,7 kg

Chafing dish 3,8L 500 E

500835

UVP* 425,- PLN

GTIN 4015613390857



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność
- Średnica pojemnika wewnętrznego
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja temperatury
- Funkcje
- Materiał uchwyty/uchwyty
- Właściwości pokrywy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
Szkló
3,8 l
300 mm
10 °C do 85 °C
Elektr.
8 stopni | Termostatycznie
Utrzymanie ciepła
Stal niklowo-chromowa
Przezroczyste
0,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 405 x gł. 330 x wys. 220 mm
3,7 kg

Chafing dish 1/1 1000 E

500831

UVP* 758,- PLN

GTIN 4015613389820



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja temperatury
- Funkcje
- Materiał uchwyty/uchwyty
- Właściwości pokrywy
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
Stal niklowo-chromowa
13,5 l
1/1 GN
100 mm
10 °C do 85 °C
Elektr.
8 stopni | Termostatycznie
Utrzymanie ciepła
Stal niklowo-chromowa
Zdejmowana, z uchwytem
1 uchwyt podtrzymujący pokrywę
1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 623 x gł. 356 x wys. 285 mm
8,3 kg

Chafing dish 1/1 2200 E

500830

UVP* 588,- PLN

GTIN 4015613370033



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Regulacja temperatury
- Funkcje
- Materiał uchwyty/uchwyty
- Właściwości pokrywy
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa | Tworzywo sztuczne
Stal niklowo-chromowa
13,5 l
1/1 GN
100 mm
10 °C do 85 °C
Elektr.
8 stopni | Termostatycznie
Utrzymanie ciepła
Stal niklowo-chromowa
Zdejmowana, z uchwytem
1 uchwyt podtrzymujący pokrywę
2,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 636 x gł. 357 x wys. 287 mm
6,2 kg

Stacja na zupę 2x4L 2200 E

500840

UVP* 699,- PLN

GTIN 4015613370040



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Ilość wkładów
- Pojemność, na
- Zakres temperatury
- Rodzaj ogrzewania
- Materiał uchwyty/uchwyty
- Właściwości pokrywy
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa | Tworzywo sztuczne
Stal niklowo-chromowa
2
4 litry
10 °C do 85 °C
Elektr.
Stal niklowo-chromowa
Zdejmowana, z uchwytem | Otwór na łyżkę
1 uchwyt podtrzymujący pokrywę
2 chochle do zupy
2,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 636 x gł. 357 x wys. 460 mm
7 kg

Chafing dish 1/1 COOL + HOT

500851

UVP* 1 882,- PLN

GTIN 4015613735429



Jedno urządzenie – dwie funkcje: do wyboru „na zimno” lub „na ciepło”. Idealnie nadaje się do wykwintnej prezentacji ciepłych lub zimnych potraw oraz zimnych napojów na niewielkiej przestrzeni – doskonale sprawdzi się np. w bufecie, cateringu lub przy obsłudze imprezy.

- **Materiał** Stal szlachetna | Polerowana
Blacha stalowa | Lakierowane
- **Materiał pokrywy** Poliwęglan
- **Pojemność** 9 l
- **Norma gastronomiczna** 1/1 GN
- **Głębokość pojemnika GN maks.** 65 mm
- **Rodzaj ogrzewania** Elektr. ogrzewanie foliowe
- **Zakres temperatury** -5 °C do 75 °C
- **Funkcje** Chłodzenie
Utrzymanie ciepła
R600a / 0,012 kg
- **Środek chłodniczy** Tak
- **Wyświetlacz cyfrowy** Podgrzewanie
- **Lampka kontrolna** Chłodzenie
- **Materiał uchwyty/uchwytów** Stal szlachetna
- **Właściwości pokrywy** Przezroczyste
Rolltop
- **W zestawie** 1 pojemnik GN 1/1 GN głębokość 65 mm, stal szlachetna
- **Moc przyłączeniowa** 0,7 kW | 230 V | 50 Hz
- **wymiary** szer. 610 x gł. 360 x wys. 450 mm
- **waga** 15,5 kg



Chafing dish 1/1 "Flexible"

500507

UVP* 1 402,- PLN

GTIN 4015613696003



Zastosowanie tego podgrzewacza do potraw w połączeniu z indukcyjnym lub ceramicznym polem grzewczym oferuje nieograniczone możliwości. Dzięki temu temperaturę w podgrzewaczu można regulować za pośrednictwem zewnętrznego pola grzewczego.

- **Materiał** Stal szlachetna
- **Materiał pokrywy** Stal szlachetna
Pleksyglas
- **Pojemność** 8,5 l
- **Norma gastronomiczna** 1/1 GN
- **Głębokość pojemnika GN maks.** 65 mm
- **Rodzaj ogrzewania** zewnętrzne, za pomocą płaskiego pola kuchenki indukcyjnej lub ceramicznej
- **Funkcje** Utrzymanie ciepła
- **Właściwości pokrywy** Z wziernikiem
Mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy)
- **właściwości** regulacja temperatury za pośrednictwem zewnętrznego pola grzewczego
Nadaje się do mycia w zmywarce system podnoszący do pojemników GN zalecamy stosowanie w połączeniu z kuchenką indukcyjną IK 35-EB
- **Ważna wskazówka**
- **W zestawie** 1 pojemnik GN 1/1 GN głębokość 65 mm, stal szlachetna
- **wymiary** szer. 580 x gł. 420 x wys. 205 mm
- **waga** 7 kg



- ▶ Nieograniczone możliwości
- ▶ Podgrzewacz jest przeznaczony do użytku w połączeniu z płytą indukcyjną lub ceramiczną
- ▶ Pojemność: 8,5 litra
- ▶ 1 pojemnik GN 1/1 GN, głębokość 65 mm



- ▶ Indukcja czy ceramika – wybór należy do Ciebie
- ▶ Temperaturę w podgrzewaczu można regulować za pośrednictwem zewnętrznego pola grzewczego
- ▶ Zalecamy stosowanie w połączeniu z kuchenką indukcyjną IK 35-EB Nr art. 105829



- ▶ Zalecamy stosowanie w połączeniu z indukcyjną płytą grzewczą IW10-EBBF - Nr art. 105996
IIW10-EB - Nr art. 114367



- ▶ System podnoszący
- ▶ Łatwe wyjmowanie pojemnika GN

Chafing dish 1/2 BP

500481

UVP* 159,- PLN

GTIN 4015613366708



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Rodzaj ogrzewania
- Funkcje
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- Materiał uchwyty/uchwyty
- Właściwości pokrywy
- Możliwość ustawiania piętrowo
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
Stal niklowo-chromowa
1/2 GN
65 mm
Pasta do podgrzewaczy
Utrzymanie ciepła
1
Stal niklowo-chromowa
Zdejmowana, z uchwytem
Tak
szer. 375 x gł. 290 x wys. 320 mm
2,7 kg

Chafing dish 1/1 BP

500482

UVP* 200,- PLN

GTIN 4015613366715



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Rodzaj ogrzewania
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- Funkcje
- Materiał uchwyty/uchwyty
- Możliwość ustawiania piętrowo
- Właściwości pokrywy
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
Stal niklowo-chromowa
1/1 GN
65 mm
Pasta do podgrzewaczy
2
Utrzymanie ciepła
Stal niklowo-chromowa
Tak
Zdejmowana, z uchwytem
Uchwyt podtrzymujący pokrywę z jednej strony
szer. 610 x gł. 350 x wys. 320 mm
4,3 kg

Chafing dish 1/1 BP Plus

500482V

UVP* 337,- PLN

GTIN 4015613417400



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Rodzaj ogrzewania
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- Funkcje
- Materiał uchwyty/uchwyty
- Możliwość ustawiania piętrowo
- Właściwości pokrywy
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
Stal niklowo-chromowa
1/1 GN
65 mm
Pasta do podgrzewaczy
Elektr. (opcja)
2
Utrzymanie ciepła
Stal niklowo-chromowa
Tak
Zdejmowana, z uchwytem
Uchwyt podtrzymujący pokrywę z jednej strony
1 grzałka elektryczna
0,45 kW | 220-230 V | 50/60 Hz
szer. 610 x gł. 350 x wys. 320 mm
5,5 kg

Chafing dish - zestaw 1/1 BP

500486

UVP* 373,- PLN

GTIN 4015613439617



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Rodzaj ogrzewania
- Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
- Funkcje
- Materiał uchwyty/uchwyty
- Możliwość ustawiania piętrowo
- Właściwości pokrywy
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
Stal niklowo-chromowa
1/1 GN
65 mm
Pasta do podgrzewaczy
2
Utrzymanie ciepła
Stal niklowo-chromowa
Tak
Zdejmowana, z uchwytem
Uchwyt podtrzymujący pokrywę z jednej strony
szer. 610 x gł. 355 x wys. 300 mm
8,6 kg

Chafing dish 1/1 BP XL

500494

UVP* 248,- PLN

GTIN 4015613536903



- CNS**
 - Materiał
 - Materiał pokrywy
 - Norma gastronomiczna
 - Głębokość pojemnika GN maks.
 - Rodzaj ogrzewania
 - Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
 - Funkcje
 - Materiał uchwyty/uchwyty
 - Możliwość ustawiania piętrowo
 - Właściwości pokrywy
 - wymiary
 - waga
- Stal niklowo-chromowa
 - Stal niklowo-chromowa
 - 1/1 GN
 - 100 mm
 - Pasta do podgrzewaczy
 - 2
 - Utrzymanie ciepła
 - Stal niklowo-chromowa
 - Tak
 - Zdejmowana, z uchwytem
 - Uchwyt podtrzymujący pokrywę z jednej strony
 - szer. 605 x gł. 350 x wys. 305 mm
 - 4,1 kg

Chafing dish 1/1 BP H

500456

UVP* 514,- PLN

GTIN 4015613443089



- CNS**
 - Materiał
 - Materiał pokrywy
 - Norma gastronomiczna
 - Głębokość pojemnika GN maks.
 - Rodzaj ogrzewania
 - Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
 - Funkcje
 - Materiał uchwyty/uchwyty
 - Możliwość ustawiania piętrowo
 - Właściwości pokrywy
 - wymiary
 - waga
- Stal niklowo-chromowa
 - Stal niklowo-chromowa
 - 1/1 GN
 - 65 mm
 - Pasta do podgrzewaczy
 - 2
 - Utrzymanie ciepła
 - Tworzywo sztuczne, ozdobne wykończenie z drewna
 - Nie
 - Zdejmowana, z uchwytem
 - Uchwyt podtrzymujący pokrywę z trzech stron
 - szer. 620 x gł. 350 x wys. 385 mm
 - 6,4 kg

Podgrzewacz do po. 1/1 BP "Rolltop"

500458

UVP* 662,- PLN

GTIN 4015613412771



- CNS**
 - Materiał
 - Materiał pokrywy
 - Norma gastronomiczna
 - Głębokość pojemnika GN maks.
 - Rodzaj ogrzewania
 - Ilość pojemników na pastę do podgrzewania
 - Funkcje
 - Możliwość ustawiania piętrowo
 - Właściwości pokrywy
 - Materiał uchwyty/uchwyty
 - wymiary
 - waga
- Stal niklowo-chromowa
 - Stal niklowo-chromowa
 - 1/1 GN
 - 65 mm
 - Pasta do podgrzewaczy
 - 2
 - Utrzymanie ciepła
 - Nie
 - Rolltop
 - Tworzywo sztuczne, ozdobne wykończenie z drewna
 - szer. 620 x gł. 350 x wys. 430 mm
 - 8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Grzałka elektryczna CD 1/1 BP

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica: 130 mm
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 220-230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 140 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613410166



500464

UVP* 146,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 E

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- wymiary: szer. 525 x gł. 330 x wys. 165 mm
- waga: 3,6 kg
- GTIN: 4015613433479



500833

UVP* 263,- PLN

Pokrywa Rolltop CD 1/1 BP

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- wymiary: szer. 535 x gł. 365 x wys. 170 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613412788



500459

UVP* 277,- PLN

Pasty do podgrzewaczy



Pasta Apexa do podgrz. Pu 200g

500048

UVP* 186,- PLN

GTIN 4015613651514



- Pojemność / puszka
- Czas spalania / puszka, ok.
- Możliwość uzupełnienia
- Jednostka zamówienia
- Właściwości

- wymiary
- waga

200 g
2,5 godziny
Tak
1 karton (48 puszek)
Pali się czysto i bez zapachu
Zawiera nietrujący etanol
Z zielonym punktem
szer. 85 x gł. 85 x wys. 55 mm
0,2 kg

Pasta Eco-Fire 200g

500653

UVP* 188,- PLN

GTIN 4015613653402



- Pojemność / puszka
- Czas spalania / puszka, ok.
- Możliwość uzupełnienia
- Jednostka zamówienia
- Właściwości

- wymiary
- waga

200 g
2,5 godziny
Tak
1 karton (48 puszek)
Pali się czysto i bez zapachu
Zawiera nietrujący etanol
Z zielonym punktem
szer. 85 x gł. 85 x wys. 55 mm
0,2 kg

Pasta Bartscher do podgrz. Pu 200g

500060

UVP* 293,- PLN

GTIN 4015613467733



- Pojemność / puszka
- Czas spalania / puszka, ok.
- Możliwość uzupełnienia
- Jednostka zamówienia
- Właściwości

- wymiary
- waga

200 g
3,5 godziny
Tak
1 karton (72 puszek)
Pali się czysto i bez zapachu
Zawiera nietrujący etanol
Z zielonym punktem
szer. 85 x gł. 85 x wys. 55 mm
0,2 kg

Pasta Barts. d podgrz. wiad. 3,2kg

500063

UVP* 244,- PLN

GTIN 4015613467757



- Pojemność / wiadro
- Czas spalania / puszka, ok.
- Jednostka zamówienia
- Właściwości

- wymiary
- waga

3,2 kg
3,5 godziny
1 Karton (4 wiaderka)
Pali się czysto i bez zapachu
Zawiera nietrujący etanol
Z zielonym punktem
Do uzupełniania pastą do podgrzewaczy Bartscher
szer. 170 x gł. 170 x wys. 215 mm
3,2 kg

Witryny grzewcze



Witryna grzewcza nadstawna R4 4 x 1/3 GN

305058

UVP* 1 720,- PLN

GTIN 4015613681818



- ▶ Pojemność: 4 x 1/3 GN
- ▶ Maks. głębokość pojemników GN: 40 mm



Mała, ale w sam raz: zajmująca niewiele miejsca witryna nadstawiana do wydawania i prezentacji ciepłych dań.



• Materiał

Stal szlachetna
Szkło



• Pojemność

46 l

• Pojemność GN

4 x 1/3 GN

• Głębokość pojemnika GN maks.

40 mm

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Regulacja temperatury

Bezstopniowo

• Szyba przednia

Zaokrąglone

• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie pojedyncze
Przeszklenie dookoła

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

strona tylna

• Rodzaj ogrzewania

Ogrzewanie suche

• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza

Nie

• W zestawie

Pojemniki GN

• Moc przyłączeniowa

0,5 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 775 x gł. 420 x wys. 335 mm

• waga

38 kg

Witryna grzewcza nadstawna R6 6 x 1/3 GN

305059

UVP* 2 052,- PLN

GTIN 4015613681825



- ▶ Pojemność: 6 x 1/3 GN
- ▶ Maks. głębokość pojemników GN: 40 mm



Rewelacyjna pojemność: w 6 pojemnikach GN znajdzie się miejsce dla ciepłych dań, dodatków i przekąsek.



• Materiał

Stal szlachetna
Szkło



• Pojemność

68 l

• Pojemność GN

6 x 1/3 GN

• Głębokość pojemnika GN maks.

40 mm

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Regulacja temperatury

Bezstopniowo

• Szyba przednia

Zaokrąglone

• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie pojedyncze
Przeszklenie dookoła

• Szyba zabezpieczająca

Tak

• Rodzaj drzwi

Drzwi przesuwne

• Pozycja drzwi

strona tylna

• Rodzaj ogrzewania

Ogrzewanie suche

• Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza

Nie

• W zestawie

Pojemniki GN

• Moc przyłączeniowa

0,8 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 1 135 x gł. 420 x wys. 335 mm

• waga

42 kg



Wiele do zaoferowania na małej przestrzeni: kompaktowa witryna grzewcza z praktyczną powierzchnią, zdolną pomieścić nawet do 8 pojemników GN, które pozwolą atrakcyjnie wyeksponować gorące potrawy.

- Materiał Stal szlachetna
- Szkló Szkło
- Pojemność 67 l
- Pojemność GN 8 x 1/6 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Rodzaj przeszklenia Z oprawą / obramowaniem
- Szyba zabezpieczająca Przeszklenie pojedyncze
- Rodzaj drzwi Tak
- Pozycja drzwi Drzwi unoszone
- Rodzaj ogrzewania strona tylna
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Ogrzewanie suche
- Lampka kontrolna Nie
- Właściwości Wł./wył.
- W zestawie 2 termostaty bezpieczeństwa
- Moc przyłączeniowa 8 pojemników GN 1/6 GN, głębokość 100 mm, stal nierdzewna 18/10
- wymiary 3 poprzeczki: długość 360 mm, szerokość 30 mm
- waga 0,34 kW | 220-240 V | 50 Hz szer. 765 x gł. 610 x wys. 330 mm
- 17,4 kg



- ▶ W zestawie: 8 pojemników 1/6 GN
- ▶ Maks. głębokość pojemnika GN: 100 mm



- Materiał CNS 18/10
- Norma gastronomiczna Pleksiglas
- Zakres temperatury 1/1 GN
- Szyba przednia 0 °C do 75 °C
- Szyba zabezpieczająca Z rantem
- Rodzaj drzwi Nie
- Pozycja drzwi Drzwi unoszone
- Rodzaj ogrzewania Strona użytkownika
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Grzałka górna / dolna
- Lampka kontrolna Tak
- Właściwości Wł./wył.
- W zestawie 1 pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
- Moc przyłączeniowa 0,84 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 600 x gł. 400 x wys. 390 mm
- waga 20 kg

Witryna grzewcza 5200 2ER

305062

UVP* 1 498,- PLN

GTIN 4015613698885



- ▶ Kompaktowe urządzenie nabladowe do utrzymywania temperatury i prezentacji gorących potraw
- ▶ Wyposażone w praktyczne drzwi podnośne



- ▶ 1 półka
- ▶ Wymiary: szer. 520 x głęb. 300 mm



Kompaktowe urządzenie nabladowe do utrzymywania temperatury i prezentacji gorących potraw – wyposażone w praktyczne drzwi podnośne.



- Materiał Stal szlachetna
- Szkló Szkło
- Pojemność 45 l
- Ilość półek 1
- Wymiary półki szer. 520 x gł. 300 mm
- Regulowana wysokość półek Nie
- Rodzaj półek Ruszt, chromowany
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Regulacja temperatury Bezstopniowo
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie pojedyncze



- Szyba zabezpieczająca Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi strona tylna
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Lampka kontrolna Wł./wył.

- Właściwości Nagrzewanie dolna półka: ruszt, chromowany
- drzwi unoszone (szer. 540 x wys. 100 mm) z blokadą i stoperem
- szuflada ułatwiająca czyszczenie
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 560 x gł. 395 x wys. 365 mm
- waga 14,8 kg

Witryna grzewcza 6200 2EK

305063

UVP* 1 794,- PLN

GTIN 4015613698892



- ▶ Urządzenie nabladowe z możliwością obustronnej obsługi i praktycznymi drzwiami
- ▶ Oświetlenie LED



- ▶ 1 półka
- ▶ Wymiary: szer. 620 x głęb. 340 mm



Urządzenie nabladowe z możliwością obustronnej obsługi, praktycznymi drzwiami podnośnymi i oświetleniem LED.



- Materiał Stal szlachetna
- Szkló Szkło
- Pojemność 80 l
- Ilość półek 1
- Wymiary półki szer. 620 x gł. 340 mm
- Regulowana wysokość półek Nie
- Rodzaj półek Ruszt, chromowany
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Regulacja temperatury Bezstopniowo
- Szyba przednia Z rantem
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie pojedyncze



- Szyba zabezpieczająca Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi Obustronnie
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Lampka kontrolna Wł./wył.

- Oświetlenie wewnętrzne Nagrzewanie
- Oświetlenie Tak
- Właściwości LED
- dolna półka: ruszt, chromowany
- drzwi unoszone (szer. 625 x wys. 125 mm) z blokadą i stoperem
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 700 x gł. 430 x wys. 365 mm
- waga 17,4 kg

Witryna grzewcza 5900 2ER

305064

UVP* 2 581,- PLN

GTIN 4015613711263



Witryna grzewcza gwarantuje utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw na dwóch poziomach, nie zajmując przy tym dużo miejsca. Lampy służące do oświetlenia powierzchni ekspozycyjnych, a także umieszczone na tylnej ścianie lustro zapewniają atrakcyjną prezentację dań.

- Materiał Stal szlachetna
- Szkló Szkło
- Pojemność 104 l
- Ilość półek 1
- Wymiary półki szer. 590 x gł. 390 mm
- Regulowana wysokość półek Nie
- Rodzaj półek powierzchnia do ustawiania, stal szlachetna
- Zakres temperatury 30 °C do 70 °C
- Regulacja temperatury Termostatycznie
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie pojedyncze
- Szybka zabezpieczająca Nie
- Rodzaj ogrzewania Grzałka górna / dolna
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Nie
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Oświetlenie Góra
- Właściwości górna powierzchnia ekspozycyjna jest ogrzewana również przez grzałkę promiennikową dolnego poziomu
górna grzałka górnego poziomu posiada osobną regulację
- Moc przyłączeniowa 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 630 x gł. 465 x wys. 655 mm
- waga 27,6 kg



► Podświetlane powierzchnie ekspozycyjne



► Tylna ścianka w postaci lustra



Witryna grzewcza Bartscher DeliCompact

306057

UVP* 2 089,- PLN

GTIN 4015613535500



- Materiał Blacha stalowa
- Pojemność 52 l
- Wymiary półki górnej szer. 285 x gł. 265 mm
- Wymiary półki dolnej szer. 285 x gł. 295 mm
- Rodzaj półek Ruszt, niklowany
- Regulowana wysokość półek Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 110 °C
- Szyba przednia Z oprawą / obramowaniem
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie dookoła
- Szybka zabezpieczająca Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi skrzydłowe
- Pozycja drzwi strona tylna
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie wodą
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza Tak
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Lampka kontrolna Nagrzewanie
- W zestawie Wł./wył.
1 półka
1 wyjmowana tacka na wodę (głębokość 1/9 GN, 65 mm)
1 pojemnik do uzupełniania wody
- Moc przyłączeniowa 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 390 x gł. 475 x wys. 690 mm
- waga 25 kg

Witryny grzewcze "Bartscher Deli" – Przegląd funkcji

- ✓ Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- ✓ Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie dookoła
- ✓ Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- ✓ Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie suche
- ✓ Lampka kontrolna: Nagrzewanie, Wł./wyl.
- ✓ Regulacja temperatury: Termostatycznie
- ✓ Szyba zabezpieczająca: Tak
- ✓ Pozycja drzwi: Obustronnie
- ✓ Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza: Tak
- ✓ Oświetlenie wewnętrzne: Tak

Witryna grzewcza, "Deli I"

306053

UVP* 1 808,- PLN

GTIN 4015613437743


• Materiał

 Stal
Lakierowane
Chromowane

• Pojemność

110 l

• Ilość półek

3

• Wymiary półki górnej

szer. 580 x gł. 275 mm

• Wymiary półki środkowej

szer. 580 x gł. 298 mm

• Wymiary półki dolnej

szer. 580 x gł. 318 mm

• Rodzaj półek

Ruszt, niklowany

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Moc przyłączeniowa

1,84 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 660 x gł. 470 x wys. 640 mm

• waga

35 kg

Witryna grzewcza "Deli II"

306054

UVP* 2 141,- PLN

GTIN 4015613437750


• Materiał

 Stal
Lakierowane
Chromowane

• Pojemność

152 l

• Ilość półek

3

• Wymiary półki górnej

szer. 820 x gł. 315 mm

• Wymiary półki środkowej

szer. 820 x gł. 340 mm

• Wymiary półki dolnej

szer. 820 x gł. 360 mm

• Rodzaj półek

Ruszt, niklowany

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Moc przyłączeniowa

1,84 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 900 x gł. 480 x wys. 590 mm

• waga

52 kg

Witryna grzewcza "Deli III"

306055

UVP* 2 581,- PLN

GTIN 4015613437767


• Materiał

 Stal
Lakierowane
Chromowane

• Pojemność

373 l

• Ilość półek

3

• Wymiary półki górnej

szer. 1120 x gł. 315 mm

• Wymiary półki środkowej

szer. 1120 x gł. 340 mm

• Wymiary półki dolnej

szer. 1120 x gł. 360 mm

• Rodzaj półek

Ruszt, niklowany

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Zakres temperatury

30 °C do 90 °C

• Moc przyłączeniowa

2,2 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 1 200 x gł. 480 x wys. 790 mm

• waga

76 kg

Witryny grzewcze "Bartscher Deli Plus" – Przegląd funkcji

- ✓ Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- ✓ Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie dookoła
- ✓ Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie suche
- ✓ Lampka kontrolna: Nagrzewanie
- ✓ Oświetlenie: LED, Góra, Osobne włączanie
- ✓ Regulacja temperatury: Termostatycznie
- ✓ Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- ✓ Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza: Tak
- ✓ Oświetlenie wewnętrzne: Tak

Witryna grzewcza "Deli Plus I"

305053

UVP* 2 474,- PLN

GTIN 4015613503035



- Materiał
- Pojemność
- Ilość półek
- Rodzaj półek
- Regulowana wysokość półek
- Wymiary półki górnej
- Wymiary półki środkowej
- Wymiary półki dolnej
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
120 l
3
Ruszt, chromowany
Nie
szer. 630 x gł. 335 mm
szer. 630 x gł. 370 mm
szer. 630 x gł. 400 mm
30 °C do 90 °C
1,1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 690 x gł. 600 x wys. 670 mm
36,2 kg

Witryna grzewcza Bartscher DeliPlus I-D

305055

UVP* 2 607,- PLN

GTIN 4015613525839



- Materiał
- Pojemność
- Ilość półek
- Rodzaj półek
- Regulowana wysokość półek
- Wymiary półki górnej
- Wymiary półki środkowej
- Wymiary półki dolnej
- Zakres temperatury
- Pozycja drzwi
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
120 l
3
Ruszt, chromowany
Tak
szer. 630 x gł. 335 mm
szer. 630 x gł. 370 mm
szer. 630 x gł. 400 mm
30 °C do 90 °C
Obustronnie
1,1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 690 x gł. 590 x wys. 685 mm
36 kg

Witryna grzewcza Bartscher DeliPlus II

305054

UVP* 2 844,- PLN

GTIN 4015613503042



- Materiał
- Pojemność
- Ilość półek
- Rodzaj półek
- Regulowana wysokość półek
- Wymiary półki górnej
- Wymiary półki środkowej
- Wymiary półki dolnej
- Zakres temperatury
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
160 l
3
Ruszt, chromowany
Nie
szer. 815 x gł. 400 mm
szer. 815 x gł. 370 mm
szer. 815 x gł. 335 mm
30 °C do 90 °C
1,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 870 x gł. 585 x wys. 685 mm
42,8 kg

Witryny grzewcze – Przegląd funkcji



- ✓ Zakres temperatury: 30 °C do 95 °C
- ✓ Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie dookoła
- ✓ Rodzaj ogrzewania: Ogrzewanie suche
- ✓ Pozycja drzwi: strona tylna
- ✓ Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- ✓ Regulacja temperatury: Bezstopniowo
- ✓ Szyba zabezpieczająca: Tak
- ✓ Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza: Tak
- ✓ Lampka kontrolna: Wł./wył.
- ✓ Nie wchodzi w zakres dostawy: Pojemniki GN







Witryna grzewcza 1/1GN szyba prosta

306050

UVP* 6 172,- PLN

GTIN 4015613416182



-  • Materiał CNS 18/10
-  • Pojemność 64 l
-  • Norma gastronomiczna 1/1 GN
-  • Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
-  • Ilość półek 1
-  • Wymiary półki szer. 394 x gł. 417 mm
- Rodzaj półek Ruszt, CNS 18/10
- Regulowana wysokość półek Nie
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- W zestawie 1 pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 1,48 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 478 x gł. 775 x wys. 600 mm
- waga 48 kg







Witryna grzewcza 3/1GN szyba prosta

306052

UVP* 7 688,- PLN

GTIN 4015613416175



-  • Materiał CNS 18/10
-  • Pojemność 165 l
-  • Norma gastronomiczna 3/1 GN
-  • Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
-  • Ilość półek 1
-  • Wymiary półki szer. 990 x gł. 410 mm
- Rodzaj półek Ruszt, CNS 18/10
- Regulowana wysokość półek Nie
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne
- W zestawie 1 pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 2,13 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 080 x gł. 775 x wys. 600 mm
- waga 76,2 kg

Witryna grzewcza 1/1GN szyba zaok.

305050

UVP* 6 690,- PLN

GTIN 4015613416199



- Materiał CNS 18/10
- Pojemność 64 l
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Ilość półek 1
- Wymiary półki szer. 390 x gł. 410 mm
- Rodzaj półek Ruszt, CNS 18/10
- Regulowana wysokość półek Nie
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- W zestawie 1 pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 1,48 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 478 x gł. 775 x wys. 600 mm
- waga 49,8 kg

Witryna grzewcza 2/1GN szyba zaok.

305051

UVP* 7 281,- PLN

GTIN 4015613416205



- Materiał CNS 18/10
- Pojemność 110 l
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Ilość półek 1
- Wymiary półki szer. 660 x gł. 410 mm
- Rodzaj półek Ruszt, CNS 18/10
- Regulowana wysokość półek Nie
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne
- W zestawie 1 pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 2,13 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 750 x gł. 775 x wys. 600 mm
- waga 59,8 kg

Witryna grzewcza 3/1GN szyba zaok.

305052

UVP* 8 498,- PLN

GTIN 4015613416212



- Materiał CNS 18/10
- Pojemność 165 l
- Norma gastronomiczna 3/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Ilość półek 1
- Wymiary półki szer. 990 x gł. 410 mm
- Rodzaj półek Ruszt, CNS 18/10
- Regulowana wysokość półek Nie
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Regulacja temperatury Bezstopniowo
- Rodzaj drzwi Drzwi przesuwne
- W zestawie 1 pojemnik na wodę do nawilżania powietrza
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 2,13 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 080 x gł. 775 x wys. 600 mm
- waga 76,2 kg

Wózek bufet, grzewczy – Przegląd funkcji

- ✓ Materiał: Drewno
- ✓ Zakres temperatury: 30 °C do 90 °C
- ✓ Osłona: Tak
- ✓ Lampka kontrolna: Wł./wył.
- ✓ Kolor: Teak
- ✓ Kranik spustowy: Tak
- ✓ Oświetlenie: Na osłonie
- ✓ Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

Wózek bufet., grzew., 3x 1/1GN

125614

UVP* 8 128,- PLN

GTIN 4015613745381



- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Właściwości
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

- 1
- 3 x 1/1 GN
- 150 mm
- 30 °C do 90 °C
- Blat roboczy z granitu Rosa Porrino
- Komora ze stali szlachetnej
- Pojemniki GN
- Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- szer. 1 200 x gł. 880 x wys. 1 370 mm
- 112 kg

Wózek bufet., grzew. 4x 1/1 GN

125628

UVP* 9 019,- PLN

GTIN 4015613745374



- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Właściwości
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

- 1
- 4 x 1/1 GN
- 150 mm
- 30 °C do 90 °C
- Blat roboczy z granitu Rosa Porrino
- Komora ze stali szlachetnej
- Pojemniki GN
- Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- szer. 1 490 x gł. 880 x wys. 1 370 mm
- 136 kg

Wózek bufet., grzew., 6x 1/1 GN

125624

UVP* 12 015,- PLN

GTIN 4015613745398



- Ilość komór
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Zakres temperatury
- Właściwości
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Stan przy dostawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

- 2
- 6 x 1/1 GN
- 150 mm
- 30 °C do 90 °C
- Blat roboczy z granitu Rosa Porrino
- Komora ze stali szlachetnej
- Pojemniki GN
- Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- 4 kW | 230 V | 50/60 Hz
- szer. 2 150 x gł. 880 x wys. 1 370 mm
- 184 kg

Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 310 x wys. 130 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815

125502

UVP* 943,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503

UVP* 1 091,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

UVP* 1 609,- PLN

Wózki do wydawania potraw



Wózek do wyd. potraw 2 x 1/1 GN podgrz

200254

UVP* 3 691,- PLN

GTIN 4015613505312



- Materiał CNS 18/10
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Ilość komór 1
- Wielkość komory, format GN 2 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 200 mm
- Komora z podwójną ścianką Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Regulacja temperatury Bezstopniowo
- Strefy grzewcze osobno regulowane Termostatycznie
- Włącznik/wyłącznik Nie
- Lampka kontrolna Tak
- Kółka skrętne Nagrzewanie
- Długość przewodu Wł./wył.
- Stan przy dostawie 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Nie wchodzi w zakres dostawy 3 m
- Moc przyłączeniowa Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary Pojemniki GN
- waga 1 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 650 x gł. 820 x wys. 855 mm
- 32 kg

Wózek do wyd. potraw 3x1/1GN podgrz

200255

UVP* 4 582,- PLN

GTIN 4015613505329



- Materiał CNS 18/10
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie suche
- Ilość komór 1
- Wielkość komory, format GN 3 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 200 mm
- Komora z podwójną ścianką Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Regulacja temperatury Bezstopniowo
- Strefy grzewcze osobno regulowane Termostatycznie
- Włącznik/wyłącznik Nie
- Lampka kontrolna Tak
- Kółka skrętne Nagrzewanie
- Długość przewodu Wł./wył.
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Nie wchodzi w zakres dostawy 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Moc przyłączeniowa 3 m
- wymiary Pojemniki GN
- waga 2 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 650 x gł. 1 200 x wys. 855 mm
- 41 kg

Wózek do wydawania potraw WB2110

200261

UVP* 4 508,- PLN

GTIN 4015613671789



Mobilny bufet: komfortowe utrzymanie ciepła i transportowanie potraw. Błyskawiczne wydawanie ciepłego bufetu.



- Materiał CNS 18/10
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie wodą
- Ilość komór 2
- Wielkość komory, format GN 2 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 200 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Regulacja temperatury Bezstopniowo
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Kranik spustowy wody Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Lampka kontrolna Nagrzewanie Wł./wył.
- Podstawa Wymiary: szer. 600 x głęb. 730 x wys. 370 mm
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Długość przewodu 1,6 m
- Stan przy dostawie W stanie całkowicie zmontowanym
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 1,4 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 655 x gł. 900 x wys. 910 mm
- waga 38,8 kg



- ▶ Komora: 2 x 1/1 GN, głębokość 200 mm
- ▶ Ogrzewanie wodą
- ▶ Strefy grzewcze regulowane osobno



- ▶ Kurek spustowy wody

Wózek do wydawania potraw WB3110

200262

UVP* 5 529,- PLN

GTIN 4015613671802



Mobilny bufet: komfortowe utrzymanie ciepła i transportowanie potraw. Błyskawiczne wydawanie ciepłego bufetu.



- Materiał CNS 18/10
- Rodzaj ogrzewania Ogrzewanie wodą
- Ilość komór 3
- Wielkość komory, format GN 3 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 200 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Regulacja temperatury Bezstopniowo
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Kranik spustowy wody Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Lampka kontrolna Nagrzewanie Wł./wył.
- Podstawa Wymiary: szer. 600 x głęb. 1135 x wys. 370 mm
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Długość przewodu 1,7 m
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Stan przy dostawie W stanie całkowicie zmontowanym
- Moc przyłączeniowa 2,1 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 655 x gł. 1 300 x wys. 910 mm
- waga 54 kg

Podgrzewacze do filiżanek



Podgrzewacz do filiżanek T160

103048

UVP* 477,- PLN

GTIN 4015613672250



- Materiał
 - Aluminium
 - Tworzywo sztuczne
- Pojemność dla filiżanek maks. 16
- Średnica filiżanek maks. 90 mm
- Wymiary leja na szklanki Ø 95 mm | Wysokość: 300 mm
- Zakres temperatury 47 °C do 52 °C
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Właściwości Ogrzewanie: grzałka PTC
- Moc przyłączeniowa 0,11 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 290 x gł. 210 x wys. 350 mm
- waga 2,2 kg

Podgrzewacz do 48 filiżanek, StCrNi

103067

UVP* 1 313,- PLN

GTIN 4015613469218



- Materiał
 - Aluminium
- Pojemność dla filiżanek maks. 48
- Średnica filiżanek maks. 90 mm
- Wymiary leja na szklanki Ø 95 mm | Wysokość: 300 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 45 °C
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Właściwości 4 kubki na łyżeczki do herbaty, zdejmowane z obrotowym cokołem
- Moc przyłączeniowa 0,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 360 x wys. 415 mm
- waga 7,5 kg

Podgrzewacz do filiżanek TA720

103076

UVP* 1 424,- PLN

GTIN 4015613708867



- Materiał
 - Stal szlachetna
- Pojemność dla filiżanek maks. 72
- Zakres temperatury do 60 °C
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 280 x gł. 295 mm
- Wysokość wewnątrz, na 175 mm
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Właściwości Z powierzchnią do odkładania przedmiotów, wymiary: szer. 250 x głęb. 250 mm
- Moc przyłączeniowa 0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 345 x wys. 550 mm
- waga 10,7 kg

Podgrzewacz T12

A120814

UVP* 329,- PLN

GTIN 4015613687285



• Materiał

Stal szlachetna



- Pojemność talerzy
- Średnica talerza maks.
- Zakres temperatury do
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne

12

280 mm

65 °C

Tak

Tak

0,3 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 320 x gł. 250 x wys. 105 mm

2,9 kg

Podgrzewacz do 30-40 talerzy, CrNi

103069

UVP* 2 211,- PLN

GTIN 4015613475592



• Materiał

Stal szlachetna



- Pojemność talerzy
- Średnica talerza maks.
- Średnica wewnętrzna
- Wysokość wewnętrzna góra
- Wysokość wewnętrzna dół
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Wersja półki
- Rodzaj drzwi
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

30 - 40

320 mm

330 mm

225 mm

215 mm

30 °C do 80 °C

Termostatycznie

Na całej powierzchni

Drzwi obrotowe

Wł./wyl.

Tak

0,6 kW | 230 V | 50 Hz

szer. 465 x gł. 465 x wys. 565 mm

22,4 kg

Podajnik talerzy 2x50 talerzy 2,0kW

103065

UVP* 5 170,- PLN

GTIN 4015613437774



• Materiał

Stal szlachetna



- Średnica talerza maks.
- Pojemność talerzy

300 mm

2 x 50

Maks. 2 x 32 kg

2



- Ilość płyt grzewczych
- Płyty grzewcze osobno włączane
- Zakres temperatury
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Kółka skrętne

Nie

30 °C do 110 °C

Wł./wyl.

Tak

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

- W zestawie

2 pokrywy, tworzywo sztuczne

- Moc przyłączeniowa

2 kW | 230 V | 50 Hz

- wymiary

szer. 435 x gł. 820 x wys. 1 025 mm

- waga

54 kg



- ▶ Pojemność: 2 x 50 talerzy

- ▶ Średnica talerza: 300 mm

Szafka grz., 1D, 25-30 talerzy

103064

UVP* 1 180,- PLN

GTIN 4015613405704



- Materiał
- Pojemność talerzy
- Średnica talerza maks.
- Wymiary wewnętrzne
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Ilość drzwi
- Rodzaj drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
25 - 30
320 mm
szer. 355 x gł. 340 x wys. 420 mm
30 °C do 85 °C
Termostatycznie
1
Drzwi skrzydłowe
1
Tak
Wł./wyl.
Tak
0,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 400 x gł. 460 x wys. 550 mm
21,2 kg

Szafka grz., 1D, 55-60 talerzy

103063

UVP* 1 424,- PLN

GTIN 4015613398594



- Materiał
- Pojemność talerzy
- Średnica talerza maks.
- Wymiary wewnętrzne
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Ilość drzwi
- Rodzaj drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
55 - 60
320 mm
szer. 405 x gł. 365 x wys. 660 mm
30 °C do 85 °C
Termostatycznie
1
Drzwi skrzydłowe
1
Tak
Wł./wyl.
Tak
0,75 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 450 x gł. 495 x wys. 855 mm
32,2 kg

Szafka grz., 2D, 110-120 talerzy

103122

UVP* 2 385,- PLN

GTIN 4015613398600



- Materiał
- Pojemność talerzy
- Średnica talerza maks.
- Wymiary wewnętrzne
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Ilość drzwi
- Rodzaj drzwi
- Ilość półek
- Regulowana wysokość półek
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
110 - 120
320 mm
szer. 710 x gł. 365 x wys. 660 mm
30 °C do 85 °C
Termostatycznie
2
Drzwi skrzydłowe
1
Tak
Wł./wyl.
Tak
1,2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 750 x gł. 495 x wys. 855 mm
46 kg



Ciepło podczerwieni o szerokim zastosowaniu – lampa grzewcza z systemem ruchu wahadłowego do utrzymywania temperatury potraw w zależności od potrzeb.

- | | |
|--------------------------------|--|
| • Materiał | Stal Lakierowane |
| • Kolor | Srebrny mat |
| • Rodzaj źródła ciepła | lampa/lampy na podczerwień |
| • oprawa | E27 |
| • Wersja | do montażu sufitowego |
| • wersja przewodu zasilającego | Przewód spiralny długość przewodu: od 650 mm do 1600 mm system ruchu wahadłowego |
| • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| • właściwości | wentylowany reflektor stalowy |
| • W zestawie | 1 lampa na podczerwień (Philips Incandescent), kolor szkła: przezroczysty elektryczny materiał połączeniowy |
| • Moc przyłączeniowa | 0,25 kW 230-250 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm |
| • waga | 1,04 kg |



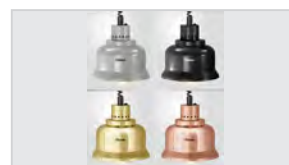
- ▶ Lampa grzewcza z systemem ruchu wahadłowego
- ▶ Wersja: do montażu sufitowego



- ▶ 1 lampa na podczerwień (Philips Incandescent)
- ▶ Kolor szkła: przezroczysty
- ▶ Oprawa: E27



- ▶ Włącznik/wyłącznik



- ▶ Lampy grzewcze IWL250D
- ▶ Dostępne w 4 różnych kolorach

Lampa grzewcza IWL250D SW

- Kolor: Czarny, mat
- wymiary: szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm
- waga: 1,04 kg
- GTIN: 4015613712703



114273

UVP* 407,- PLN

Lampa grzewcza IWL250D KU

- Kolor: miedź, wysoki połysk
- wymiary: szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm
- waga: 1,04 kg
- GTIN: 4015613712727



114274

UVP* 503,- PLN

Lampa grzewcza IWL250D GO

- Kolor: złoty, wysoki połysk
- wymiary: szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm
- waga: 1,04 kg
- GTIN: 4015613712734



114275

UVP* 503,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Materiał: Szkło, Metal
- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277

UVP* 57,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D

- Materiał: Szkło, Metal
- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



114271

UVP* 65,- PLN

Lampa grzewcza IWL250ST

114270

UVP* 662,- PLN

GTIN 4015613686417



- Materiał
- Wersja



- Rodzaj źródła ciepła
- oprawa
- wersja przewodu zasilającego
- Włącznik/wyłącznik
- właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Urządzenie nastolne
Ruchome ramię lampy
lampa/lampy na podczerwień
E27
długość przewodu: 1,3 m
Tak
Wysokość w świetle: zmienna
(maks. 520 mm)
wentylowany reflektor stalowy
1 lampa na podczerwień (Philips IR250),
kolor szkła: przezroczysty
0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 200 x gł. 250 x wys. 700 mm
6,1 kg

Mostek grzewczy I2WL550 1/1

114266

UVP* 447,- PLN

GTIN 4015613675831



- Materiał
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- ilość źródeł światła



- Rodzaj źródła ciepła
- moc pojedynczego źródła ciepła
- Zakres temperatury do
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Włącznik/wyłącznik
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
1/1 GN
65 mm
2
lampa/lampy na podczerwień
0,275 kW
58 °C
Tak
550 mm do 700 mm
Tak
Wentylowane reflektory aluminiowe
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
1 pojemnik GN 1/1 GN, głębokość 65 mm,
stal szlachetna
0,55 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 510 x gł. 345 x wys. 550 mm
2,4 kg

Mostek grzewczy I3WL820 2/1 GN

114267

UVP* 447,- PLN

GTIN 4015613676326



- Materiał
- Wielkość komory, format GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- ilość źródeł światła



- moc pojedynczego źródła ciepła
- źródła ciepła osobno załączane
- Rodzaj źródła ciepła
- Zakres temperatury do
- Wysokość w świetle
- Osłona
- Włącznik/wyłącznik
- Wersja

- Ważna wskazówka
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
2/1 GN
65 mm
3
0,275 kW
Nie
lampa/lampy na podczerwień
58 °C
390 mm
Nie
Tak
produkt przystosowany do komór GN / misy
GN
wnęka na pojemniki GN: szer. 650 x gł. 530
x wys. 65 mm
dostawa bez pojemników GN
Wentylowane reflektory aluminiowe
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
0,825 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 810 x gł. 340 x wys. 610 mm
2,1 kg

Wyposażenie dodatkowe

Lampa na podczerwień IWL250D-WS

- Materiał: Szkło, Metal
- Wersja: podczerwień, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 120 x gł. 120 x wys. 142 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613717135



114258

UVP* 33,- PLN

Mostek grzewczy IHR1000 1/1

A114001

UVP* 884,- PLN

GTIN 4015613432526



CNS

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wielkość komory, format GN: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 50 mm
- Rodzaj źródła ciepła: Grzałka/grzałki IR
- Ilość grzałek: 1
- Moc każdej grzałki: 0,9 kW
- Zakres temperatury: 22 °C do 53 °C
- Wysokość w świetle: 72,5 mm
- Lampka kontrolna: Tak
- Włącznik/wyłącznik: Tak
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- W zestawie: 1 pojemnik GN 1/1 GN, głębokość 65 mm, stal szlachetna
1 blacha perforowana
- Moc przyłączeniowa: 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 335 x gł. 570 x wys. 505 mm
- waga: 8,3 kg

Mostek grzewczy IHR650 1/1 GN

114265

UVP* 2 178,- PLN

GTIN 4015613670775



- Materiał: Stal szlachetna
Aluminium
Szkło
- ilość źródeł światła: 1
- Wielkość komory, format GN: 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 40 mm
- Rodzaj źródła ciepła: Grzałka/grzałki IR
- moc pojedynczego źródła ciepła: 0,65 kW
- Osłona: Tak
- Wysokość w świetle: 340 mm
- Włącznik/wyłącznik: Tak
- Lampka kontrolna: -
- Wersja: produkt przystosowany do komór GN / misy GN
wnęka na pojemniki GN: szer. 507 x gł. 300 x wys. 50 mm
dostawa bez pojemników GN
- Ważna wskazówka: W stanie całkowicie zmontowanym
- Stan przy dostawie: 0,65 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Moc przyłączeniowa: szer. 775 x gł. 430 x wys. 457 mm
- wymiary: 9 kg
- waga:

Mostek grzewczy I1WL40

114263

UVP* 869,- PLN

GTIN 4015613655376



- Materiał Stal szlachetna
Pleksiglas
- Ilość stref grzewczych 1
- ilość źródeł światła 1
- Rodzaj źródła ciepła lampa/lampy na podczerwień
- moc pojedynczego źródła ciepła 0,25 kW
- Materiał powierzchni płyty grzewczej szkło ceramiczne
- Szerokość płyty grzewczej 320 mm
- Głębokość płyty grzewczej 525 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 85 °C
- Osłona Tak
- Wysokość w świetle 230 mm
- Lampka kontrolna Wł./wył.
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Stan przy dostawie W stanie całkowicie zmontowanym
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 380 x gł. 555 x wys. 560 mm
- waga 7,5 kg

Mostek grzewczy I2WL800

114272

UVP* 1 472,- PLN

GTIN 4015613692272



- Materiał Stal szlachetna
Pleksiglas
- Ilość stref grzewczych 2
- ilość źródeł światła 2
- Rodzaj źródła ciepła lampa/lampy na podczerwień
- moc pojedynczego źródła ciepła 0,25 kW
- źródła ciepła osobno załączane Tak
- Materiał powierzchni płyty grzewczej szkło ceramiczne
- Szerokość płyty grzewczej 320 mm
- Głębokość płyty grzewczej 530 mm
- Strefy grzewcze osobno regulowane Tak
- Zakres temperatury 30 °C do 85 °C
- Osłona Tak
- Wysokość w świetle 300 mm
- Lampka kontrolna Wł./wył.
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Stan przy dostawie W stanie całkowicie zmontowanym
- Moc przyłączeniowa 0,8 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 740 x gł. 565 x wys. 570 mm
- waga 14 kg

Mostek grzewczy TR I2WL950

A114245

UVP* 2 696,- PLN

GTIN 4015613389684



- Materiał CNS 18/10
- Materiał powierzchni płyty grzewczej CNS 18/10
- Ilość stref grzewczych 1
- ilość źródeł światła 2
- Rodzaj źródła ciepła lampa/lampy na podczerwień
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- źródła ciepła osobno załączane Tak
- Osłona Tak
- Wysokość w świetle 490 mm
- Lampka kontrolna Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Stan przy dostawie W stanie całkowicie zmontowanym
- Moc przyłączeniowa 0,95 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 850 x gł. 650 x wys. 800 mm
- waga 19 kg

Mostek grzewczy TR I3WL1350

A114250

UVP* 3 321,- PLN

GTIN 4015613389691



CNS 18/10

- Materiał CNS 18/10
- Materiał powierzchni płyty grzewczej CNS 18/10
- Ilość stref grzewczych 1
- Ilość źródeł światła 3
- Rodzaj źródła ciepła lampa/lampy na podczerwień
- Zakres temperatury 30 °C do 90 °C
- Źródła ciepła osobno załączane Tak
- Osłona Tak
- Wysokość w świetle 490 mm
- Lampka kontrolna Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Stan przy dostawie W stanie całkowicie zmontowanym
- Moc przyłączeniowa 1,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 270 x gł. 650 x wys. 800 mm
- waga 28 kg

Wyposażenie dodatkowe

Lampa na podczerwień IWL250D-W

- Materiał: Szkło, Metal
- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125, kolor szkła: przezroczysty
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 173 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613715131



114277

UVP* 57,- PLN

Lampa na podczerwień IWL250D

- Materiał: Szkło, Metal
- Wersja: podczerwień, Philips Incandescent 230-250 V BR125
- gwint: E27
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 230-250 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm
- waga: 0,12 kg
- GTIN: 4015613692562



114271

UVP* 65,- PLN

Mostek grzewczy WBS800 I1HR



STAINLESS STEEL

- Materiał Stal szlachetna
- Rodzaj źródła ciepła Grzałka/grzałki IR
- Moc każdej grzałki 0,2 kW
- Wysokość w świetle 290 mm
- Lampka kontrolna Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Właściwości Z rantem 30 - 40 mm ze wszystkich stron
Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

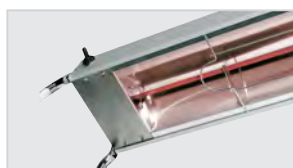
| | Ilość grzałek | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------|---------------|--------------------------------|-------------------------------------|-------|---------|-------------|---------------|
| Mostek grzewczy WBS800 I1HR | 1 | 0,2 kW 220-240 V 50/60 Hz | szer. 800 x gł. 300 x wys. 400 mm | 8 kg | 112081 | 2 211,- PLN | 4015613656311 |
| Mostek grzewczy WBS1000 I2HR | 2 | 0,4 kW 220-240 V 50/60 Hz | szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 400 mm | 9 kg | 112101 | 2 400,- PLN | 4015613656328 |
| Mostek grzewczy WBS1200 I3HR | 3 | 0,6 kW 220-240 V 50/60 Hz | szer. 1 200 x gł. 300 x wys. 400 mm | 11 kg | 112122 | 2 733,- PLN | 4015613656335 |
| Mostek grzewczy WBS1400 I3HR | 3 | 0,6 kW 220-240 V 50/60 Hz | szer. 1 400 x gł. 300 x wys. 400 mm | 12 kg | 112141 | 2 844,- PLN | 4015613650197 |
| Mostek grzewczy WBS1600 I3HR | 3 | 0,6 kW 220-240 V 50/60 Hz | szer. 1 600 x gł. 300 x wys. 400 mm | 14 kg | 112161 | 2 951,- PLN | 4015613656342 |
| Mostek grzewczy WBS1800 I4HR | 4 | 0,8 kW 220-240 V 50/60 Hz | szer. 1 800 x gł. 300 x wys. 400 mm | 17 kg | 112181 | 3 361,- PLN | 4015613656359 |
| Mostek grzewczy WBS2000 I4HR | 4 | 0,8 kW 220-240 V 50/60 Hz | szer. 2 000 x gł. 300 x wys. 400 mm | 18 kg | 112201 | 3 583,- PLN | 4015613656366 |

Mostek grzewczy IHR650



Mostek grzewczy na podczerwień – elastyczne zastosowanie jako urządzenie wolnostojące lub podwieszane do sufitu

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Rodzaj źródła ciepła: Grzałka/grzałki IR
- Ilość grzałek: 1
- Włącznik/wyłącznik: Tak
- Wersja: Gotowe do montażu
- Wysokość w świetle: 360 mm
- Właściwości: Przygotowane do montażu nóżek lub łańcucha
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Nóżki, łańcuch



| | Moc każdej grzałki | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------|--------------------|-----------------------------|------------------------------------|--------|---------------|-------------|---------------|
| Mostek grzewczy IHR650 | 0,65 kW | 0,65 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 760 x gł. 225 x wys. 65 mm | 2,8 kg | 114001 | 758,- PLN | 4015613451749 |
| Mostek grzewczy IHR800 | 0,8 kW | 0,8 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 920 x gł. 225 x wys. 65 mm | 3,3 kg | 114002 | 832,- PLN | 4015613452142 |
| Mostek grzewczy IHR950 | 0,95 kW | 0,95 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 070 x gł. 225 x wys. 65 mm | 3,6 kg | 114003 | 906,- PLN | 4015613452159 |
| Mostek grzewczy IHR1100 | 1,1 kW | 1,1 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 220 x gł. 225 x wys. 65 mm | 4 kg | 114005 | 995,- PLN | 4015613466538 |
| Mostek grzewczy IHR1250 | 1,25 kW | 1,25 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 370 x gł. 225 x wys. 65 mm | 4,3 kg | 114004 | 1 032,- PLN | 4015613452166 |
| Mostek grzewczy IHR1730 | 1,73 kW | 1,73 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 830 x gł. 225 x wys. 65 mm | 5,6 kg | 114006 | 1 239,- PLN | 4015613466545 |

Wyposażenie dodatkowe

Stopa do mostka grzewczego, para

- wymiary: szer. 270 x gł. 25 x wys. 425 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613452258



114000

UVP* 270,- PLN

Podgrzewacz do talerzy 5

120803

UVP* 1 993,- PLN

GTIN 4015613612553



- Materiał
- Materiał płyty grzewczej
- Ilość płyt grzewczych
- Wymiary powierzchni odstawczej
- Właściwości rączki
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna

Aluminium
Aluminium
5
szer. 280 x gł. 165 mm
Powłoka gumowana
Bezstopniowo
Wł./wyl.
urządzenie pracuje
Tak
0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 380 x gł. 250 x wys. 320 mm
15,4 kg

- Włącznik/wyłącznik
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Podgrzewacz do talerzy 8

120802

UVP* 2 866,- PLN

GTIN 4015613509815



- Materiał
- Materiał płyty grzewczej
- Ilość płyt grzewczych
- Wymiary powierzchni odstawczej
- Właściwości rączki
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna

Aluminium
Aluminium
8
szer. 280 x gł. 165 mm
Powłoka gumowana
Bezstopniowo
Wł./wyl.
urządzenie pracuje
Tak
1,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 380 x gł. 250 x wys. 447 mm
22,3 kg

- Włącznik/wyłącznik
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Wyposażenie dodatkowe

Płyta zapas. pdg. do talerzy

- Materiał: Aluminium
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 280 x gł. 165 mm
- Właściwości rączki: Powłoka gumowana
- wymiary: szer. 165 x gł. 280 x wys. 10 mm
- waga: 1,93 kg
- GTIN: 4015613658100



120806

UVP* 277,- PLN

Płyta grzewcza WP1200

A114365

UVP* 207,- PLN

GTIN 4015613687254



- Materiał
- Materiał płyty grzewczej
- Wymiary powierzchni odstawczej
- Czas nagrzewania
- Czas utrzymania ciepła maks.
- Ochrona przed przegrzaniem
- Włącznik/wyłącznik
- Lampka kontrolna

Stal szlachetna
Stal szlachetna
szer. 600 x gł. 200 mm
7 minut (100 °C)
37 min.
Tak
Tak
Nagrzewanie
Gotowość do użycia
Po podłączeniu do prądu płyta grzewcza nagrzewa się automatycznie do maks. temperatury 100 °C
Przewód odłączany
1,2 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
szer. 730 x gł. 215 x wys. 62 mm
4 kg

- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Płyta grzewcza WP150 1/1

114356

UVP* 466,- PLN

GTIN 4015613416755



- Materiał Aluminium
- Materiał płyty grzewczej Szkło
- Norma gastronomiczna 1/1 GN
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 500 x gł. 300 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Regulacja temperatury Bezstopniowo
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Lampka kontrolna Nagrzewanie
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,15 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 570 x gł. 335 x wys. 40 mm
- waga 3,4 kg

Płyta grzewcza WP300 2/1

114357

UVP* 636,- PLN

GTIN 4015613416762



- Materiał Aluminium
- Materiał płyty grzewczej Szkło
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 600 x gł. 500 mm
- Zakres temperatury 30 °C do 95 °C
- Regulacja temperatury Bezstopniowo
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Lampka kontrolna Nagrzewanie
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 670 x gł. 550 x wys. 40 mm
- waga 5,9 kg

Płyta grzewcza WP250



- Materiał Stal szlachetna
- Materiał płyty grzewczej Stal szlachetna
- Zakres temperatury 35 °C do 95 °C
- Regulacja temperatury Termostatycznie
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Lampka kontrolna Wł./wyl.
- Włącznik/wyłącznik Tak

| | Wymiary powierzchni odstawczej | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|--------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| Płyta grzewcza WP250 | szer. 500 x gł. 377 mm | 0,25 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 500 x gł. 375 x wys. 64 mm | 5 kg | 114360 | 477,- PLN | 4015613504957 |
| Płyta grzewcza WP450 | szer. 909 x gł. 477 mm | 0,45 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 900 x gł. 450 x wys. 64 mm | 13,2 kg | 114361 | 699,- PLN | 4015613504964 |
| Płyta grzewcza WP600 | szer. 1000 x gł. 527 mm | 0,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 1 000 x gł. 500 x wys. 64 mm | 16 kg | 114362 | 858,- PLN | 4015613504971 |

Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EB

114367

UVP* 588,- PLN

GTIN 4015613715704



Prosta obsługa, precyzyjna regulacja temperatury w zakresie od 40°C do 100°C, jak również duża powierzchnia grzewcza zapewnią optymalne warunki na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie – niezależnie od tego, czy do gotowania używasz naczyń okrągłych czy kwadratowych.



▶ Idealnie sprawdzi się na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie



▶ Prosta obsługa
▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 5°C

- Materiał Stal szlachetna
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Wymiary powierzchni szyby szer. 455 x gł. 310 mm
- Rodzaj powierzchni grzewczej Indukcja
- wydajność maks. 1000 W
- Ilość stopni temperatury 13
- Zakres temperatury 40 °C do 100 °C
- Interwały ustawienia temperatury 5 °C
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Detekcja garnka Tak
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Sterowanie Elektronicznie

- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Lampka kontrolna Wł./wyl.
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Właściwości
Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nastolne
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 490 x gł. 345 x wys. 67 mm
- waga 5,3 kg

Indukcyjna płyta grzewcza IW10-EBBF

105996

UVP* 732,- PLN

GTIN 4015613715421



Płyta grzewcza do zabudowy – dzięki oddzielnemu panelowi obsługi – doskonale nadaje się do utrzymania temperatury potraw w zależności od potrzeb. Dzięki prostej obsłudze i precyzyjnej regulacji temperatury w zakresie od 50°C do 100°C idealnie sprawdzi się w ciepłym bufecie.



▶ Płyta grzewcza do zabudowy z oddzielnym panelem obsługi
▶ Idealnie nadaje się do ciepłych bufetów



▶ Prosta obsługa -
▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 10°C

- Materiał Stal szlachetna
- Materiał powierzchni grzewczej Szkło
- Wymiary powierzchni szyby szer. 320 x gł. 370 mm
- Średnica powierzchni grzewczej 280 mm
- Rodzaj powierzchni grzewczej Indukcja
- wydajność maks. 1000 W
- Ilość stopni temperatury 6
- Zakres temperatury 50 °C do 100 °C
- Interwały ustawienia temperatury 10 °C
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Detekcja garnka Tak
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Sterowanie Elektronicznie

- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Lampka kontrolna gotowość do pracy
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Właściwości
Oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,75 m
Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym
Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nastolne
- Moc przyłączeniowa 1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 370 x wys. 80 mm
- waga 3,5 kg

Dozownik płatków śniadaniowych

500377

UVP* 207,- PLN

GTIN 4015613527260



- Materiał
 - Tworzywo sztuczne
 - Blacha stalowa
 - Lakierowane
- Ilość dozowników
- Pojemność
- Wysokość misek, maks.
- Przystosowane do
 - Płatki kukurydziane
 - Zboża
 - Musli
 - Orzechy
- Właściwości
 - Pojemnik odporny na zarysowania
 - Nadaje się do montażu ściennego
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Dozownik płatków śniadan., podw.

500378

UVP* 381,- PLN

GTIN 4015613531793



- Materiał
 - Tworzywo sztuczne
 - Blacha stalowa
 - Lakierowane
- Ilość dozowników
- Pojemność
- Wysokość misek, maks.
- Przystosowane do
 - Płatki kukurydziane
 - Zboża
 - Musli
 - Orzechy
- Właściwości
 - Pojemnik odporny na zarysowania
 - Nadaje się do montażu ściennego
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Potrójny dozownik płatków śniad.

500379

UVP* 588,- PLN

GTIN 4015613635675



- Materiał
 - Tworzywo sztuczne
 - Blacha stalowa
 - Lakierowane
- Ilość dozowników
- Pojemność
- Wysokość misek, maks.
- Przystosowane do
 - Płatki kukurydziane
 - Zboża
 - Musli
 - Orzechy
- Właściwości
 - Pojemnik odporny na zarysowania
 - Nadaje się do montażu ściennego
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Witryna bufetowa "mała", plastik



- Materiał
- Kolor
- Uzupełnianie
- Osłona

Tworzywo sztuczne
Biały
Obustronnie
Możliwość zdjęcia
Pleksiglas



| | Ilość poziomów | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|----------------|-----------------------------------|--------|---------|-----------|---------------|
| Witryna bufetowa "mała", plastik | 1 | szer. 390 x gł. 260 x wys. 170 mm | 1 kg | A500403 | 107,- PLN | 4015613285702 |
| Witrynka bufetowa "duża", plastik | 1 | szer. 470 x gł. 315 x wys. 195 mm | 1,7 kg | A500404 | 192,- PLN | 4015613285719 |
| Witryna bufetowa podwójna, plastik | 2 | szer. 470 x gł. 315 x wys. 415 mm | 3,1 kg | A500405 | 337,- PLN | 4015613285726 |

Witryna bufetowa 5400 2E-K

700356

UVP* 758,- PLN

GTIN 4015613688954



- Materiał
- Kolor
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej

Szkło
Stal szlachetna
Srebrny
2
Góra: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 120 mm
Dół: szer. 540 x głęb. 320 x wys. 150 mm
Obustronnie

- Uzupełnianie
- Właściwości

wymiary otworu drzwiowego: dół szer. 540 x wys. 150 mm, góra szer. 540 x wys. 120 mm
Spód wkładany z możliwością wyjęcia
drzwi z blokadą

- wymiary
- waga

szer. 550 x gł. 375 x wys. 370 mm
11,6 kg

Witryna bufetowa 3850 3E-K

700357

UVP* 1 291,- PLN

GTIN 4015613692616



- Materiał
- Kolor
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej
- Uzupełnianie
- Właściwości

Szkło
Stal szlachetna
Srebrny
3
szer. 385 x gł. 265 x wys. 175 mm
od strony obsługi

- wymiary
- waga

wymiary drzwi: szer. 400 x wys. 600 mm
Spód wkładany z możliwością wyjęcia
spody wkładane z możliwością wyjęcia,
drzwi z blokadą
szer. 405 x gł. 335 x wys. 620 mm
17,2 kg

Witryna bufetowa 70L

700355

UVP* 1 069,- PLN

GTIN 4015613667614



- Materiał
- Kolor
- Ilość poziomów
- Wymiary powierzchni roboczej

Szkło
Pleksiglas
Srebrny
2
Góra: szer. 335 x głęb. 420 x wys. 170 mm
Dół: szer. 335 x głęb. 490 x wys. 140 mm
od strony obsługi

- Uzupełnianie
- Właściwości
- wymiary
- waga

Półki zamontowane na stałe
szer. 360 x gł. 600 x wys. 515 mm
13,2 kg



TECHNIKA CHŁODZENIA

To się dopiero nazywa mieć wybór: od dużych urządzeń, takich jak lodówki i zamrażarki, witryny do ciast i regały chłodnicze, po kostkarki i łuskarki do lodu – tu znajdziesz wszystko, co potrzebne do bezpiecznego przechowywania i utrzymania świeżości.

Stół chłodniczy Mini 900T2

110156

UVP* 4 138,- PLN

GTIN 4015613655802



| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| | • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| | • Ilość szafek | 2 |
| | • Szafki w standardowym formacie | 1/1 GN |
| | • Wymiary szafki | szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm |
| | • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| | • Środek chłodniczy | R134a / 0,200 kg |
| | • Pojemność | 260 l |
| | • Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| | • Klasa klimatyczna | N |
| | • Klasa wydajności energetycznej | C |
| | • Z parownikiem umieszczonym w piance | Tak |
| | • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| | • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| | • Lampka kontrolna | Wł./wyl. |
| | • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| | • Zawias drzwi | Lewo / prawo |
| | • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Nie |
| | • W zestawie | 2 ruszty (szer. 328 x gł. 573 mm) |
| | • Moc przyłączeniowa | 0,204 kW 220-240 V 50 Hz |
| | • wymiary | szer. 900 x gł. 700 x wys. 870 mm |
| | • waga | 60,2 kg |

Stół chłodniczy Mini 900T1S2

110157

UVP* 6 024,- PLN

GTIN 4015613651552



| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| | • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| | • Ilość szafek | 1 |
| | • Szafki w standardowym formacie | 1/1 GN |
| | • Wymiary szafki | szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm |
| | • Ilość szuflad | 2 |
| | • Wymiary szuflady | szer. 304 x gł. 515 x wys. 140 mm |
| | • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| | • Środek chłodniczy | R134a / 0,160 kg |
| | • Pojemność | 260 l |
| | • Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| | • Klasa klimatyczna | N |
| | • Klasa wydajności energetycznej | C |
| | • Z parownikiem umieszczonym w piance | Tak |
| | • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| | • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| | • Lampka kontrolna | Wł./wyl. |
| | • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| | • Zawias drzwi | Lewo |
| | • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Nie |
| | • W zestawie | 1 ruszt (szer. 328 x gł. 573 mm) |
| | • Moc przyłączeniowa | 0,204 kW 220-240 V 50 Hz |
| | • wymiary | szer. 900 x gł. 700 x wys. 870 mm |
| | • waga | 68 kg |

Stół chłodniczy Mini 901T2

110158

UVP* 4 545,- PLN

GTIN 4015613688107



2 drzwi skrzydłowe zapewniają szybki dostęp do schłodzonych potraw. Wnętrze zostało wyposażone w prowadnice w formacie GN 1/1.



| | |
|--|--|
| • Materiał | CNS 18/10 |
| • Ilość szafek | 1 |
| • Szafki w standardowym formacie | 1/1 GN |
| • Ilość par prowadnic | 5 |
| • Odstęp pomiędzy parami prowadnic | 55 mm |
| • Nośność na parę prowadnic maks. | 30 kg |
| • Wymiary szafki | szer. 810 x gł. 586 x wys. 492 mm |
| • Chłodzenie | Statyczne |
| • Środek chłodniczy | R600a / 0,089 kg |
| • Pojemność | 214 l |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 8 °C |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Klasa wydajności energetycznej | B (Nr EU 2015 / 1094) |
| • Z parownikiem umieszczonym w piance | Nie |
| • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Lampka kontrolna | Wł./wył. |
| • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| • Zawias drzwi | Lewo / prawo |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Nie |
| • Właściwości | Dobrze dostępna jednostka techniczna |
| • W zestawie | 2 ruszty 1/1 GN, powlekane tworzywem sztucznym |
| • Moc przyłączeniowa | 0,1424 kW 220-240 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 900 x gł. 700 x wys. 882 mm |
| • waga | 78,6 kg |



- ▶ Ilość drzwi: 2
- ▶ Format normatywny szafek: 1/1 GN
- ▶ Ilość par prowadnic: 5

- ▶ Łatwe serwisowanie
- ▶ Dobrze dostępna jednostka techniczna

Stół chłodniczy z wentylacją 900T2

200259

UVP* 4 693,- PLN

GTIN 4015613655796



| | |
|--|---|
| • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| • Nadstawa z pokrywą | Tak |
| • Pojemność GN | 5 x 1/6 GN |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| • Ilość szafek | 2 |
| • Szafki w standardowym formacie | 1/1 GN |
| • Wymiary szafki | szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Środek chłodniczy | R134a / 0,200 kg |
| • Pojemność | 260 l |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | N |
| • Z parownikiem umieszczonym w piance | Tak |
| • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Lampka kontrolna | Wł./wył. |
| • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| • Zawias drzwi | Lewo / prawo |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Nie |
| • W zestawie | 5 poprzeczek: długość 174 mm, szerokość 25 mm |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| • Moc przyłączeniowa | 0,204 kW 220-240 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 900 x gł. 700 x wys. 990 mm |
| • waga | 62 kg |

Stoły chłodnicze – Przegląd funkcji



- ✓ Materiał: Stal niklowo-chromowa
- ✓ Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- ✓ Zakres temperatury: 0 °C do 10 °C
- ✓ Klasa klimatyczna: 4
- ✓ Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- ✓ Włącznik/wyłącznik: Tak
- ✓ Regulowana wysokość nóżek: Tak
- ✓ Materiał powierzchni roboczej: Stal szlachetna
- ✓ Środek chłodniczy: R600a
- ✓ Regulacja temperatury: Elektronicznie, W odstępach co 0,1 °C
- ✓ Odparowanie wody kondensacyjnej: Tak
- ✓ Lampka kontrolna: Wł./wył.
- ✓ Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- ✓ Regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm

Stół chłodniczy T2



- ⚡ • Materiał
 - Materiał powierzchni roboczej
 - Ilość szafek
 - Szafki chłodzone
 - Ilość par przewodnic
 - Odstęp pomiędzy parami przewodnic
 - Wymiary szafki
 - Chłodzenie
 - Środek chłodniczy
 - Zużycie energii elektrycznej
 - Klasa wydajności energetycznej
 - Ilość drzwi
 - Zawias drzwi
 - W zestawie
 - Dostępność na zamówienie
 - Moc przyłączeniowa
 - wymiary
- Stal niklowo-chromowa
Stal szlachetna
2
Tak
1
70 mm
szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
Powietrze obiegowe
R600a / 0,064 kg
752 kWh / rok
B (Nr EU 2015 / 1094)
2
Lewo / prawo
2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|-------|-------|-----------------|-------------|---------------|
| Stół chłodniczy T2 | - | 88 kg | 110851 | 7 688,- PLN | 4015613738208 |
| Stół chłodniczy T2 MA | 50 mm | 89 kg | 110851MA | 7 836,- PLN | 4015613738260 |

Stół chłodniczy S2T1-150



- Materiał
 - Materiał powierzchni roboczej
 - Ilość szafek
 - Szafki chłodzone
 - Ilość par przewodnic
 - Wymiary szafki
 - Ilość szuflad
 - Szuflady chłodzone
 - Szuflady w standardowym formacie
 - Głębokość pojemnika GN maks.
 - Wymiary szuflady
 - Chłodzenie
 - Środek chłodniczy
 - Zużycie energii elektrycznej
 - Klasa wydajności energetycznej
 - Ilość drzwi
 - Zawias drzwi
 - W zestawie
 - Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa
 - wymiary

Stal niklowo-chromowa
Stal szlachetna
1
Tak
1
szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
2
Tak
1/1 GN
150 mm
szer. 299 x gł. 572 x wys. 190 mm
Powietrze obiegowe
R600a / 0,064 kg
752 kWh / rok
C (Nr EU 2015 / 1094)
1
Lewo
1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|-------|----------|-----------------|-------------|---------------|
| Stół chłodniczy S2T1-150 | - | 99,5 kg | 110852 | 9 426,- PLN | 4015613738314 |
| Stół chłodniczy S2T1-150 MA | 50 mm | 100,5 kg | 110852MA | 9 574,- PLN | 4015613738352 |

Stół chłodniczy S4-150



- Materiał
- Materiał powierzchni roboczej
- Ilość szuflad
- Szuflady chłodzone
- Szuflady w standardowym formacie
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Wymiary szuflady
- Chłodzenie
- Środek chłodniczy
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Stal niklowo-chromowa
Stal szlachetna
4
Tak
1/1 GN
3 x 150 mm, 1 x 100 mm
szer. 299 x gł. 572 x wys. 190 mm
Powietrze obiegowe
R600a / 0,064 kg
752 kWh / rok
C (Nr EU 2015 / 1094)
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------|----------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S4-150 | - | 110,5 kg | 110853 | 10 717,- PLN | 4015613738444 |
| Stół chłodniczy S4-150 MA | 50 mm | 111,5 kg | 110853MA | 10 831,- PLN | 4015613738390 |

Stół chłodniczy S6-100



- Materiał
- Materiał powierzchni roboczej
- Ilość szuflad
- Szuflady chłodzone
- Szuflady w standardowym formacie
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Wymiary szuflady
- Chłodzenie
- Środek chłodniczy
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Stal niklowo-chromowa
Stal szlachetna
6
Tak
1/1 GN
100 mm
szer. 299 x gł. 572 x wys. 110 mm
Powietrze obiegowe
R600a / 0,096 kg
1026 kWh / rok
D (Nr EU 2015 / 1094)
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
0,35 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 342 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S6-100 | - | 131 kg | 110854 | 11 423,- PLN | 4015613738475 |
| Stół chłodniczy S6-100 MA | 50 mm | 132 kg | 110854MA | 11 534,- PLN | 4015613738505 |

Stół chłodzony T3



3-drzwiowy stół chłodniczy z wysokiej jakości powierzchnią roboczą ze stali szlachetnej i dużą strefą chłodzoną powietrzem obiegowym – stała i równomierna temperatura chłodzenia wewnątrz.

- Materiał
- Materiał powierzchni roboczej
- Ilość szafek
- Szafki chłodzone
- Szafki w standardowym formacie
- Ilość par przewodnic
- Nośność na parę przewodnic maks.
- Odstęp pomiędzy parami przewodnic
- Wymiary szafki
- Chłodzenie
- Środek chłodniczy
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Ilość drzwi
- Zawias drzwi
- W zestawie
- Dostępność na zamówienie

Stal niklowo-chromowa
Stal szlachetna
1
Tak
1/1 GN
6
50 kg
60 mm
szer. 1250 x gł. 585 x wys. 500 mm
Powietrze obiegowe
R600a / 0,064 kg
931 kWh / rok
C (Nr EU 2015 / 1094)
3
Lewo / lewo / prawo
3 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
0,414 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm



- ▶ Stała i równomierna temperatura chłodzenia wewnątrz
- ▶ Chłodzenie: powietrze obiegowe
- ▶ Regulacja temperatury z dokładnością do 0,1°C

- ▶ Liczba drzwi: 3
- ▶ Format normatywny szafek: 1/1 GN
- ▶ Liczba par przewodnic: 6

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|-------|--------|-----------------|-------------|---------------|
| Stół chłodzony T3 | - | 111 kg | 110864 | 9 537,- PLN | 4015613739304 |
| Stół chłodzony T3 MA | 50 mm | 112 kg | 110864MA | 9 685,- PLN | 4015613738840 |

Stół chłodniczy S2T2-150



- Materiał Stal nikielowo-chromowa
- Materiał powierzchni roboczej Stal szlachetna
- Ilość szafek 2
- Szafki chłodzone Tak
- Ilość par przewodnic 1
- Wymiary szafki szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
- Ilość szuflad 2
- Szuflady chłodzone Tak
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Wymiary szuflady szer. 299 x gł. 572 x wys. 190 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Środek chłodniczy R600a / 0,064 kg
- Zużycie energii elektrycznej 931 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Ilość drzwi 2
- Zawias drzwi Lewo / prawo
- W zestawie 2 ruszty (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|-------|----------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S2T2-150 | - | 122,2 kg | 110855 | 10 277,- PLN | 4015613738512 |
| Stół chłodniczy S2T2-150 MA | 50 mm | 123,2 kg | 110855MA | 10 425,- PLN | 4015613738529 |

Stół chłodniczy S4T1-150



- Materiał Stal nikielowo-chromowa
- Materiał powierzchni roboczej Stal szlachetna
- Ilość szafek 1
- Szafki chłodzone Tak
- Ilość par przewodnic 1
- Wymiary szafki szer. 335 x gł. 570 x wys. 554 mm
- Ilość szuflad 4
- Szuflady chłodzone Tak
- Szuflady w standardowym formacie 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Wymiary szuflady szer. 299 x gł. 572 x wys. 190 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Środek chłodniczy R600a / 0,064 kg
- Zużycie energii elektrycznej 931 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 2015 / 1094)
- Ilość drzwi 1
- Zawias drzwi Lewo
- Dostępność na zamówienie Stół chłodniczy z drzwiami szklanymi
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
- W zestawie 1 ruszt (szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm



| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|-------|----------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S4T1-150 | - | 133,8 kg | 110856 | 10 979,- PLN | 4015613738550 |
| Stół chłodniczy S4T1-150 MA | 50 mm | 134,8 kg | 110856MA | 11 127,- PLN | 4015613738581 |

Stół chłodniczy S6-150



- Materiał
- Materiał powierzchni roboczej
- Ilość szuflad
- Szuflady chłodzone
- Szuflady w standardowym formacie
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Wymiary szuflady
- Chłodzenie
- Środek chłodniczy
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Stal niklowo-chromowa
Stal szlachetna
6
Tak
1/1 GN
5 x 150 mm, 1 x 100 mm
szer. 299 x gł. 572 x wys. 190 mm
Powietrze obiegowe
R600a / 0,064 kg
931 kWh / rok
C (Nr EU 2015 / 1094)
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
0,452 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------|----------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S6-150 | - | 144,2 kg | 110857 | 12 052,- PLN | 4015613738673 |
| Stół chłodniczy S6-150 MA | 50 mm | 145,2 kg | 110857MA | 12 237,- PLN | 4015613738697 |

Stół chłodniczy S9-100



- Materiał
- Materiał powierzchni roboczej
- Ilość szuflad
- Szuflady chłodzone
- Szuflady w standardowym formacie
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Wymiary szuflady
- Chłodzenie
- Środek chłodniczy
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Dostępność na zamówienie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary

Stal niklowo-chromowa
Stal szlachetna
9
Tak
1/1 GN
100 mm
szer. 299 x gł. 572 x wys. 100 mm
Powietrze obiegowe
R600a / 0,096 kg
1271 kWh / rok
D (Nr EU 2015 / 1094)
Stół chłodniczy z kółkami skrętnymi
0,452 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 792 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|-------|--------|-----------------|--------------|---------------|
| Stół chłodniczy S9-100 | - | 171 kg | 110858 | 13 050,- PLN | 4015613738741 |
| Stół chłodniczy S9-100 MA | 50 mm | 172 kg | 110858MA | 13 235,- PLN | 4015613738765 |

Wyposażenie dodatkowe

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszkka: 500 ml
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 puszek)
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 230 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613584454



173031

UVP* 746,- PLN

Środek usuwania pozostałości oleju i tłłu

- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, maszyny, urządzenia, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę
- Pojemność: 12 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Wartość pH: 13
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 butelek)
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 80 x gł. 80 x wys. 250 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613735559



173076

UVP* 462,- PLN



| | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| • Ilość szafek | 1 |
| • Szafki chłodzone | Tak |
| • Szafki w standardowym formacie | 1/1 GN |
| • Ilość par przewodnic | 3 |
| • Wymiary szafki | szer. 388 x gł. 540 x wys. 454 mm |
| • Ilość szuflad | 2 |
| • Szuflady chłodzone | Tak |
| • Szuflady w standardowym formacie | 1/1 GN |
| • Wymiary szuflady | szer. 305 x gł. 520 x wys. 145 mm |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Środek chłodniczy | R134a / 0,195 kg |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | SN |
| • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| • Ilość drzwi | 1 |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Regulowana wysokość nóżek | Tak |
| • Regulacja wysokości | 625 mm do 660 mm |
| • W zestawie | 1 ruszt 1/1 GN |
| • Moc przyłączeniowa | 0,507 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 400 x gł. 682 x wys. 625 mm |
| • waga | 86 kg |

Stoły chłodnicze



Stół chłod. 438T1, 1/1GN, 1gl

200270

UVP* 3 014,- PLN

GTIN 4015613593319



| | |
|--|---|
| • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| • Pojemność GN | 1 x 1/1 GN |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | 150 mm |
| • Z deską do krojenia (polietylen) | Tak |
| • Ilość szafek | 1 |
| • Szafki w standardowym formacie | 1/1 GN |
| • Wymiary szafki | szer. 368 x gł. 497 x wys. 590 mm |
| • Pojemność | 140 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Środek chłodniczy | R134a / 0,150 kg |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | N |
| • Z parownikiem umieszczonym w pianie | Tak |
| • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Lampka kontrolna | Wł./wyl. |
| • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Nie |
| • W zestawie | 2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm 1 ruszt 1/1 GN |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |
| • Moc przyłączeniowa | 0,23 kW 230-240 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 438 x gł. 700 x wys. 882 mm |
| • waga | 43 kg |

Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2

200256

UVP* 3 509,- PLN

GTIN 4015613655758



- Materiał Stal nikielowo-chromowa
- Pojemność GN 2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Z deską do krojenia (polietylen) Tak
- Ilość szafek 2
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Wymiary szafki szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
- Pojemność 260 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Środek chłodniczy R134a / 0,160 kg
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Z parownikiem umieszczonym w piance Tak
- Odparowanie wody kondensacyjnej Tak
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Lampka kontrolna Wł./wył.
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Zawias drzwi Lewo / prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- W zestawie
 - 2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
 - 2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
 - 4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa 0,204 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary szer. 900 x gł. 700 x wys. 870 mm
- waga 61,6 kg

Stół chłodniczy, sałatkowy 1365T3

200257

UVP* 5 765,- PLN

GTIN 4015613655765



- Materiał Stal nikielowo-chromowa
- Pojemność GN 4 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Z deską do krojenia (polietylen) Tak
- Ilość szafek 3
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Wymiary szafki szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
- Pojemność 390 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Środek chłodniczy R134a / 0,230 kg
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Z parownikiem umieszczonym w piance Tak
- Odparowanie wody kondensacyjnej Tak
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Lampka kontrolna Wł./wył.
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Zawias drzwi Lewo / lewo / prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- W zestawie
 - 3 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
 - 3 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
 - 4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa 0,321 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 365 x gł. 700 x wys. 870 mm
- waga 87,2 kg

Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2 +GL

200275

UVP* 3 975,- PLN

GTIN 4015613638522



- Materiał Stal niklowo-chromowa
Szczotkowane
- Pojemność GN 2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Z deską do krojenia (polietylen) Tak
- Pojemność 250 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Środek chłodniczy R134a / 1,060 kg
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Z parownikiem umieszczonym w piance Tak
- Odparowanie wody kondensacyjnej Tak
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Zawias drzwi Lewo / prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- W zestawie 2 ruszty 1/1 GN, stal szlachetna
2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,187 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 900 x gł. 700 x wys. 850 mm
57 kg
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Szklana nakładka 900T2 +GL

- Materiał: Szkło
- Wysokość użytkowa wewnątrz: Dół 230 mm, góra 168 mm
- Ilość półek: 1
- Wymiary półki: szer. 856 x gł. 298 mm
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 425 mm
- waga: 25,4 kg
- GTIN: 4015613638515



- ▶ Pasuje do stołu chłodniczego sałatkowego 900T2 +GL
- ▶ Nakładka szklana 900T2 +GL

200274

UVP* 1 102,- PLN

Stół chłodniczy do pizzy 900T2

200258

UVP* 4 345,- PLN

GTIN 4015613655789



- Materiał Stal niklowo-chromowa
- Pojemność GN 5 x 1/6 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Ilość szafek 2
- Szafki w standardowym formacie 1/1 GN
- Wymiary szafki szer. 428 x gł. 497 x wys. 590 mm
- Pojemność 260 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Środek chłodniczy R134a / 0,160 kg
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna N
- Z parownikiem umieszczonym w piance Tak
- Odparowanie wody kondensacyjnej Tak
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Lampka kontrolna Wł./wyl.
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Zawias drzwi Lewo / prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Właściwości Blat roboczy granitowy
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm
Pojemniki GN
0,204 kW | 220-240 V | 50 Hz
szer. 904 x gł. 699 x wys. 1 080 mm
90 kg
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Wózki bufety, chłodnicze – Przegląd funkcji

- ✓ Materiał: Drewno
- ✓ Chłodzenie: Statycznie
- ✓ Zakres temperatury: 2 °C do 10 °C
- ✓ Osłona: Tak
- ✓ Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- ✓ Kolor: Teak
- ✓ Środek chłodniczy: R134a / 0,190 kg
- ✓ Lampka kontrolna: Wł./wył.
- ✓ Oświetlenie: Na osłonie

Wózek bufet., zimny, 3x1/1 GN

125508

UVP* 9 833,- PLN

GTIN 4015613745404



- Ilość komór 1
- Wielkość komory, format GN 3 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Zakres temperatury 2 °C do 10 °C
- Właściwości Błat roboczy z granitu Rosa Porrino
Komora ze stali szlachetnej
Pojemniki GN
- Nie wchodzi w zakres dostawy Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Stan przy dostawie 0,236 kW | 230 V | 50 Hz
- Moc przyłączeniowa szer. 1 200 x gł. 880 x wys. 1 370 mm
- wymiary 112 kg
- waga

Wózek bufet., zimny, 4x 1/1 GN

125515

UVP* 10 573,- PLN

GTIN 4015613745411



- Ilość komór 1
- Wielkość komory, format GN 4 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Zakres temperatury 2 °C do 10 °C
- Właściwości Błat roboczy z granitu Rosa Porrino
Komora ze stali szlachetnej
Pojemniki GN
- Nie wchodzi w zakres dostawy Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Stan przy dostawie 0,507 kW | 230 V | 50 Hz
- Moc przyłączeniowa szer. 1 490 x gł. 880 x wys. 1 370 mm
- wymiary 152 kg
- waga

Wózek bufet., zimny, 6x 1/1 GN

125524

UVP* 13 753,- PLN

GTIN 4015613745442



- Ilość komór 2
- Wielkość komory, format GN 6 x 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 150 mm
- Zakres temperatury 2 °C do 10 °C
- Właściwości Błat roboczy z granitu Rosa Porrino
Komora ze stali szlachetnej
Pojemniki GN
- Nie wchodzi w zakres dostawy Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Stan przy dostawie 0,507 kW | 230 V | 50 Hz
- Moc przyłączeniowa szer. 2 150 x gł. 880 x wys. 1 370 mm
- wymiary 197 kg
- waga

Wyposażenie dodatkowe

Półka do tac, 1 szt., 3x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 310 x wys. 130 mm
- waga: 3,1 kg
- GTIN: 4015613570815

125502

UVP* 943,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 4x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 4 kg
- GTIN: 4015613570846

125503

UVP* 1 091,- PLN

Półka do tac, 1 szt., 6x 1/1 GN

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 2 100 x gł. 310 x wys. 120 mm
- waga: 5,9 kg
- GTIN: 4015613570860

125504

UVP* 1 609,- PLN

Nadstawy chłodnicze do pojemników GN o głębokości 150 mm



Nadstawa chłodnicza GL3-1200



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna

| | |
|---|--------------------------------------|
| • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | Szkló 150 mm |
| • Wersja | Z nadstawą szklaną |
| • Rodzaj przeszkleń | Przeszklenie pojedyncze |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Szyba przednia | Z rantem |
| • Nadstawa szklana w wersji od strony użytkownika | Otwarte |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | N |
| • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| • Funkcja automatycznego rozmrażania | Tak |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Lampka kontrolna | Wł./wył. |
| • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| • Właściwości | Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |

Nadstawa chłodnicza GL3-1200

| | |
|-----------------------------|---|
| • Pojemność GN | 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN |
| • Wymiary nadstawy szklanej | szer. 1190 x gł. 390 x wys. 195 mm |
| • Środek chłodniczy | R134a / 0,075 kg |
| • W zestawie | 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,166 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 425 mm |
| • waga | 39,4 kg |
| • GTIN | 4015613655864 |

110175

UVP* 2 718,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3-1500

| | |
|-----------------------------|---|
| • Pojemność GN | 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN |
| • Wymiary nadstawy szklanej | szer. 1490 x gł. 390 x wys. 195 mm |
| • Środek chłodniczy | R134a / 0,080 kg |
| • W zestawie | 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 77 mm 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 6 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,174 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 500 x gł. 400 x wys. 425 mm |
| • waga | 45,4 kg |
| • GTIN | 4015613655871 |

110176

UVP* 3 125,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3 8 x 1/3 GN

| | |
|-----------------------------|--|
| • Pojemność GN | 8 x 1/3 GN |
| • Wymiary nadstawy szklanej | szer. 1790 x gł. 390 x wys. 195 mm |
| • Środek chłodniczy | R134a / 0,090 kg |
| • W zestawie | 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 8 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,18 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 425 mm |
| • waga | 51,9 kg |
| • GTIN | 4015613655888 |

110178

UVP* 3 546,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL3 9 x 1/3 GN

| | |
|-----------------------------|---|
| • Pojemność GN | 9 x 1/3 GN |
| • Wymiary nadstawy szklanej | szer. 1990 x gł. 390 x wys. 195 mm |
| • Środek chłodniczy | R134a / 0,090 kg |
| • W zestawie | 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm 9 poprzeczek: długość 326 mm, szerokość 25 mm 1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 40 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,194 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 2 000 x gł. 400 x wys. 425 mm |
| • waga | 55,4 kg |
| • GTIN | 4015613655895 |

110179

UVP* 3 916,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4 5 x 1/4 GN



Higienicznie i czysto – nadstawa szklana jako osłona higieniczna

| | |
|---|--------------------------------------|
| • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| • Głębokość pojemnika GN maks. | Szkló 150 mm |
| • Wersja | Z nadstawą szklaną |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie pojedyncze |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Szyba przednia | Z rantem |
| • Nadstawa szklana w wersji od strony użytkownika | Otwarte |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 10 °C |
| • Klasa klimatyczna | N |
| • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| • Funkcja automatycznego rozmrażania | Tak |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Lampka kontrolna | Wł./wył. |
| • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| • Właściwości | Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą |
| • Stan przy dostawie | Zestaw montażowy (łatwy montaż) |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Pojemniki GN |

Nadstawa chłodnicza GL4 5 x 1/4 GN

- Pojemność GN 5 x 1/4 GN
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 1190 x gł. 330 x wys. 195 mm
- Środek chłodniczy R134a / 0,075 kg
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 340 x wys. 425 mm
- waga 36,4 kg
- GTIN 4015613655819

110170

UVP* 2 644,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4 6 x 1/4 GN

- Pojemność GN 6 x 1/4 GN
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 1390 x gł. 330 x wys. 195 mm
- Środek chłodniczy R134a / 0,080 kg
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 264 mm, szerokość 63 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 400 x gł. 340 x wys. 425 mm
- waga 40,6 kg
- GTIN 4015613655826

110171

UVP* 2 903,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4 7 x 1/4 GN

- Pojemność GN 7 x 1/4 GN
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 1490 x gł. 330 x wys. 195 mm
- Środek chłodniczy R134a / 0,080 kg
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 340 x wys. 425 mm
- waga 41,4 kg
- GTIN 4015613655833

110172

UVP* 3 051,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4 8 x 1/4 GN

- Pojemność GN 8 x 1/4 GN
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 1790 x gł. 330 x wys. 195 mm
- Środek chłodniczy R134a / 0,090 kg
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 264 mm, szerokość 134 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
8 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 800 x gł. 340 x wys. 425 mm
- waga 46,8 kg
- GTIN 4015613655840

110173

UVP* 3 435,- PLN

Nadstawa chłodnicza GL4 10 x 1/4 GN

- Pojemność GN 10 x 1/4 GN
- Wymiary nadstawy szklanej szer. 1990 x gł. 330 x wys. 195 mm
- Środek chłodniczy R134a / 0,090 kg
- W zestawie 4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
9 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
- Moc przyłączeniowa 0,194 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 2 000 x gł. 340 x wys. 425 mm
- waga 51 kg
- GTIN 4015613655857

110174

UVP* 3 842,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED 5 x 1/4 GN



- Materiał
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Wersja
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Odparowanie wody kondensacyjnej
- Funkcja automatycznego rozmrażania
- Wyświetlacz cyfrowy
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Właściwości
- W zestawie

Stal niklowo-chromowa
Stal szlachetna
150 mm
Z pokrywą ze stali szlachetnej
Statycznie
0 °C do 10 °C
N
Tak
Tak
Tak
Wł./wył.
Tak
Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
6 poprzeczek: długość 264 mm, szerokość 25 mm
W stanie całkowicie zmontowanym
Pojemniki GN

- Stan przy dostawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Nadstawa chłodnicza ED 5 x 1/4 GN

- Pojemność GN 5 x 1/4 GN
- Środek chłodniczy R134a / 0,075 kg
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 340 x wys. 275 mm
- waga 23,6 kg
- GTIN 4015613640402

110310

UVP* 2 903,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED 7 x 1/4 GN

- Pojemność GN 7 x 1/4 GN
- Środek chłodniczy R134a / 0,080 kg
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 340 x wys. 275 mm
- waga 26 kg
- GTIN 4015613650609

110314

UVP* 3 199,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED3-1200



- Materiał
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Wersja
- Chłodzenie
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Odparowanie wody kondensacyjnej
- Funkcja automatycznego rozmrażania
- Wyświetlacz cyfrowy
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Właściwości
- W zestawie

Stal niklowo-chromowa
Stal szlachetna
150 mm
Z pokrywą ze stali szlachetnej
Statycznie
0 °C do 10 °C
N
Tak
Tak
Tak
Wł./wył.
Tak
Agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
1 poprzeczka: długość 326 mm, szerokość 45 mm
4 poprzeczki: długość 181 mm, szerokość 25 mm
4 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
W stanie całkowicie zmontowanym
Pojemniki GN

- Stan przy dostawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy

Nadstawa chłodnicza ED3-1200

- Pojemność GN 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Środek chłodniczy R134a / 0,075 kg
- Moc przyłączeniowa 0,166 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 275 mm
- waga 24,8 kg
- GTIN 4015613650616

110320

UVP* 2 977,- PLN

Nadstawa chłodnicza ED3-1500

- Pojemność GN 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN
- Środek chłodniczy R134a / 0,080 kg
- Moc przyłączeniowa 0,174 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 500 x gł. 400 x wys. 275 mm
- waga 27,8 kg
- GTIN 4015613650623

110322

UVP* 3 321,- PLN

Nadstawa chłodnicza SushiBar GL2-1800

110135G

UVP* 4 582,- PLN

GTIN 4015613525853



Do optymalnej prezentacji potraw – np. sushi lub tapas. Nadstawa chłodnicza o dużej wydajności urzeka funkcjonalnością i designem.



- ▶ Do 5 x 1/2 GN o głębokości do 40 mm
- ▶ Statyczne chłodzenie z dodatkową górną dyszą parową
- ▶ Załączane osobno, energooszczędne oświetlenie LED



- ▶ Strona użytkownika z przesuwными drzwiami szklanymi ułatwia wkładanie potraw do wnętrza nadstawy

- Materiał CNS 18/10
Tworzywo sztuczne
Szkło
- Pojemność GN 5 x 1/2 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 40 mm
- Wersja Zamknięta obudowa szklana
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie pojedyncze
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Chłodzenie Statycznie
- Środek chłodniczy R600a / 0,095 kg
- Zakres temperatury 2 °C do 7 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Odparowanie wody kondensacyjnej Tak
- Funkcja automatycznego rozmrażania Tak
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Lampka kontrolna rozmrażanie
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Oświetlenie LED
- Właściwości Osobne włączenie
Strona użytkownika z drzwiami przesuwными
Z dodatkową górną dyszą parową
- W zestawie 1 poprzeczka: długość 325 mm, szerokość 30 mm
W stanie całkowicie zmontowanym
Pojemniki GN
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 1 800 x gł. 425 x wys. 295 mm
45,1 kg

Witryna chłodnicza 67L

700211G

UVP* 3 583,- PLN

GTIN 4015613625294



- Materiał Stal szlachetna
- Pojemność GN 8 x 1/6 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 100 mm
- Pojemność 67 l
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Szyba przednia Zaokrąglone



- Chłodzenie Statycznie
- Środek chłodniczy R600a / 0,024 kg
- Zakres temperatury 0 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Odparowanie wody kondensacyjnej Tak
- Funkcja automatycznego rozmrażania Tak
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Lampka kontrolna Wł./wyl.
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
- Pozycja drzwi strona tylna
- Zawias drzwi Góra
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Właściwości Deska do krojenia z polietylenu
- W zestawie 8 pojemników GN 1/6 GN, głębokość 100 mm, CNS 18/10
3 poprzeczki: długość 360 mm, szerokość 30 mm
0,07 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 765 x gł. 610 x wys. 330 mm
25,7 kg

Witryna chłodnicza 40L-SBO

700219G

UVP* 2 807,- PLN

GTIN 4015613696720



Witryna nasadzana do strefy samoobsługi – idealna do zimnych napojów, jogurtów lub przekąsek wymagających przechowywania w niskiej temperaturze, np. kanapek.



- ▶ Powierzchnia do ustawienia
- ▶ Wymiary: szer. 645 x głęb. 300 mm
- ▶ Wysokość użytkowa wewnątrz: 260 mm
- ▶ Stal szlachetna, możliwość wyjęcia



- Materiał Stal szlachetna
Szkło
- Pojemność 40 l
- Materiał powierzchni roboczej Stal szlachetna
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 645 x gł. 300 mm
- Wysokość użytkowa wewnątrz 260 mm
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie pojedyncze
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Chłodzenie Statycznie
- Środek chłodniczy R600a / 0,040 kg
- Zakres temperatury 0 °C do 6 °C
- Regulacja temperatury Termostatycznie
W odstępach co 0,1 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Odparowanie wody kondensacyjnej Nie
- Funkcja automatycznego rozmrażania Tak
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Lampka kontrolna Wł./wyl.
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Właściwości wymiary otworu: szer. 650 x gł. 190 mm
płyta spodnia wyjmowana
0,105 kW | 220-240 V | 50 Hz
szer. 670 x gł. 585 x wys. 335 mm
waga 24,8 kg

Witryna chłodnicza 105L

700216G

UVP* 3 177,- PLN

GTIN 4015613662152



Do atrakcyjnej prezentacji artykułów spożywczych w dziale samoobsługowym. Przyjazna dla użytkownika lada z możliwością obustronnego wykładania produktów.



- ▶ Powierzchni do ustawienia
- ▶ Materiał: stal szlachetna
- ▶ Wymiary : szer. 530 x gł. 665 mm



- Materiał Stal szlachetna
Szkło
- Pojemność 105 l
- Materiał powierzchni roboczej Stal szlachetna
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 530 x gł. 665 mm
- Wysokość użytkowa wewnątrz Maks. 300 mm
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie pojedyncze
- Szyba zabezpieczająca Nie
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Chłodzenie Statycznie
- Środek chłodniczy R600a / 0,040 kg
- Zakres temperatury 2 °C do 12 °C
- Regulacja temperatury W odstępach co 0,1 °C
- Klasa klimatyczna 4
- Odparowanie wody kondensacyjnej Nie
- Funkcja automatycznego rozmrażania Tak
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Lampka kontrolna Wł./wyl.
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Rodzaj drzwi Drzwi unoszone
Drzwi przesuwne
- Pozycja drzwi Obustronnie
- Zawias drzwi Góra
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Właściwości Wymiary drzwi przesuwnych: szer. 277 x wys. 160 mm
0,105 kW | 220-240 V | 50 Hz
szer. 700 x gł. 880 x wys. 410 mm
waga 38 kg

Witryny chłodnicze – Przegląd funkcji

- ✓ Materiał: CNS 18/10, Szkło
- ✓ Chłodzenie: Powietrze obiegowe
- ✓ Zakres temperatury: 6 °C do 10 °C
- ✓ Funkcja automatycznego rozmrażania: Tak
- ✓ Lampka kontrolna: Tak
- ✓ Oświetlenie: Halogen, Osobne włączanie
- ✓ Pozycja drzwi: strona tylna
- ✓ Rodzaj półek: Ruszt, CNS 18/10
- ✓ Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie dookoła, Przeszklenie pojedyncze
- ✓ Środek chłodniczy: R290
- ✓ Klasa klimatyczna: 4
- ✓ Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- ✓ Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- ✓ Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- ✓ Ilość półek: 1
- ✓ Regulowana wysokość półek: Nie

Witryna chłodn. 2/1 GN szyba prosta

406055

UVP* 9 167,- PLN

GTIN 4015613738161



- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Pojemność 110 l
- Szyba przednia Z rantem
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Środek chłodniczy R290 / 0,090 kg
- Wymiary półki szer. 660 x gł. 410 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,43 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 750 x gł. 775 x wys. 600 mm
- waga 78,6 kg

Witryna chłodn. 3/1 GN szyba prosta

406056

UVP* 10 425,- PLN

GTIN 4015613738178



- Norma gastronomiczna 3/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Pojemność 165 l
- Szyba przednia Z rantem
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Środek chłodniczy R290 / 0,100 kg
- Wymiary półki szer. 990 x gł. 410 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,46 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 080 x gł. 775 x wys. 600 mm
- waga 97,4 kg

Witryna chłodn. 3/1GN szyba obła

405057

UVP* 10 905,- PLN

GTIN 4015613738185



- Norma gastronomiczna 3/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm
- Pojemność 165 l
- Szyba przednia Zaokrąglone
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Środek chłodniczy R290 / 0,100 kg
- Wymiary półki szer. 990 x gł. 410 mm
- Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN
- Moc przyłączeniowa 0,46 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 080 x gł. 775 x wys. 600 mm
- waga 80 kg

Witryny chłodnicze "Bartscher Deli-Cool" – Przegląd funkcji



- ✓ Szyba przednia: Zaokrąglone, Z oprawą / obramowaniem
- ✓ Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- ✓ Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- ✓ Rodzaj drzwi: Drzwi przesuwne
- ✓ Regulowana wysokość półek: Tak
- ✓ Zakres temperatury: 2 °C do 12 °C
- ✓ Środek chłodniczy: R600a
- ✓ Funkcja automatycznego rozmrażania: Tak
- ✓ Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- ✓ Rodzaj półek: Ruszt, chromowany

Witryna chłodnicza "Deli Cool I"

700201G

UVP* 2 326,- PLN

GTIN 4015613479101



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Pojemność

Szkle
100 l

• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie dookoła
Przeszklenie podwójne

• Szyba zabezpieczająca

Nie

• Materiał powierzchni roboczej

Stal
Chromowane

• Wymiary powierzchni odstawczej

szer. 622 x gł. 476 mm

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Środek chłodniczy

R600a / 0,043 kg

• Oświetlenie

LED

• Pozycja drzwi

Osobne włączenie
strona tylna

• Ilość półek

2

• Wymiary półki górnej

szer. 600 x gł. 300 mm

• Wymiary półki dolnej

szer. 600 x gł. 300 mm

• Moc przyłączeniowa

0,16 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 685 x gł. 455 x wys. 675 mm

• waga

40,3 kg



Witryna chłodnicza Bartscher DeliCool II

700202G

UVP* 3 051,- PLN

GTIN 4015613505558



- Materiał Tworzywo sztuczne
Szkło
- Pojemność 120 l
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
Przeszklenie dookoła
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Materiał powierzchni roboczej Stal
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 652 x gł. 476 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami
- Środek chłodniczy R600a / 0,060 kg
- Oświetlenie LED
Góra
Osobne włączanie
strona tylna
- Pozycja drzwi strona tylna
- Ilość półek 2
- Wymiary półki górnej szer. 630 x gł. 340 mm
- Wymiary półki dolnej szer. 630 x gł. 370 mm
- Moc przyłączeniowa 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 710 x gł. 575 x wys. 685 mm
- waga 56,6 kg

Witryna chłodn. Bartscher DeliCool II-D

700208G

UVP* 3 199,- PLN

GTIN 4015613617688



- Materiał Tworzywo sztuczne
Szkło
- Pojemność 120 l
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
Przeszklenie dookoła
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Materiał powierzchni roboczej Stal
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 652 x gł. 476 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami
- Środek chłodniczy R600a / 0,050 kg
- Oświetlenie LED
Góra
Osobne włączanie
Obustronnie
- Pozycja drzwi Obustronnie
- Ilość półek 2
- Wymiary półki górnej szer. 630 x gł. 340 mm
- Wymiary półki dolnej szer. 630 x gł. 370 mm
- Moc przyłączeniowa 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 710 x gł. 568 x wys. 686 mm
- waga 55 kg

Witryna chłodn. Bartscher DeliCool III

700203G

UVP* 3 384,- PLN

GTIN 4015613505565



- Materiał Tworzywo sztuczne
Szkło
- Pojemność 160 l
- Rodzaj przeszklenia Przeszklenie podwójne
Przeszklenie dookoła
- Szyba zabezpieczająca Tak
- Materiał powierzchni roboczej Stal
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 858 x gł. 467 mm
- Chłodzenie Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami
- Środek chłodniczy R600a / 0,085 kg
- Oświetlenie LED
Góra
Osobne włączanie
strona tylna
- Pozycja drzwi strona tylna
- Ilość półek 2
- Wymiary półki górnej szer. 810 x gł. 370 mm
- Wymiary półki dolnej szer. 810 x gł. 400 mm
- Moc przyłączeniowa 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 885 x gł. 580 x wys. 690 mm
- waga 66,3 kg

Witryny chłodnicze Mini – Przegląd funkcji



- ✓ Szyba przednia: Z oprawą / obramowaniem
- ✓ Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- ✓ Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- ✓ Zawias drzwi: Prawo
- ✓ Wysokość użytkowa wewnątrz: regulowana
- ✓ Lampka kontrolna: Wł./wył.
- ✓ Pozycja drzwi: Przód
- ✓ Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Nie

Witryna chłodnicza Mini 58L, biała



- Materiał
 - Tworzywo sztuczne
 - Szkoło
 - Przeszklenie podwójne
 - 58 l
 - Powietrze obiegowe
 - R600a / 0,033 kg
 - 2 °C do 12 °C
 - 4
 - Tak
 - Tak
 - światłówka
 - Góra
 - Tak
 - Ruszt, powlekany tworzywem sztucznym
 - 2
 - szer. 380 x gł. 325 mm
 - Tak
- Rodzaj przeszklenia
- Pojemność
- Chłodzenie
- Środek chłodniczy
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Odparowanie wody kondensacyjnej
- Funkcja automatycznego rozmrażania
- Oświetlenie
- Włącznik/wyłącznik
- Rodzaj półek
- Ilość półek
- Wymiary półki
- Regulowana wysokość półek

Witryna chłodnicza Mini 58L, biała

- Kolor: Biały
- Środek chłodniczy: R600a / 0,033 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 805 mm
- waga: 28,5 kg
- GTIN: 4015613635057



700258G

UVP* 1 498,- PLN

Witryna chłodnicza Mini 58L-SW

- Kolor: Czarny
- Środek chłodniczy: R600a / 0,040 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 805 mm
- waga: 28,5 kg
- GTIN: 4015613711843



700358G

UVP* 1 498,- PLN

Witryna chłodnicza Mini 78L, biała



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Rodzaj przeszklenia

Szkle

• Pojemność

Przeszklenie podwójne

• Chłodzenie

78 l

• Środek chłodniczy

Powietrze obiegowe

• Zakres temperatury

R600a / 0,033 kg

• Klasa klimatyczna

2 °C do 12 °C

• Odparowanie wody kondensacyjnej

4

• Funkcja automatycznego rozmrażania

Tak

• Oświetlenie

Tak

światłówka

Góra

Osobne włączanie

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Ilość półek

3

• Rodzaj półek

Ruszt, powlekany tworzywem sztucznym

• Wymiary półki

szer. 380 x gł. 325 mm

• Regulowana wysokość półek

Tak

Witryna chłodnicza Mini 78L, biała

- Kolor: Biały
- Środek chłodniczy: R600a / 0,033 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm
- waga: 33,2 kg
- GTIN: 4015613635071



700578G

UVP* 1 646,- PLN

Witryna chłodnicza Mini 78L, czarna

- Kolor: Czarny
- Środek chłodniczy: R600a / 0,034 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm
- waga: 33,2 kg
- GTIN: 4015613635088



700277G

UVP* 1 646,- PLN

Witryna chłodnicza Mini 78L, srebrna

- Kolor: Srebrny
- Środek chłodniczy: R600a / 0,033 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm
- waga: 32,5 kg
- GTIN: 4015613664101



700778G

UVP* 1 794,- PLN

Witryna chłodnicza Mini 78L-WE/L

700878G

UVP* 2 104,- PLN

GTIN 4015613711829



Kompaktowa witryna chłodnicza o pojemności 78 litrów sprawdzi się w miejscach o wysokiej wilgotności powietrza. Specjalnie przystosowana wentylacja zapobiega parowaniu szyb dzięki odprowadzaniu ciepłego powietrza. Rozmieszczenie szczelin wentylacyjnych zapewnia jednocześnie swobodny widok na całej wysokości.



• Materiał

Tworzywo sztuczne

• Kolor

Biały

• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

78 l

• Wysokość użytkowa wewnątrz

regulowana

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Środek chłodniczy

R600a / 0,040 kg

• Zakres temperatury

2 °C do 6 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Odparowanie wody kondensacyjnej

Tak

• Funkcja automatycznego rozmrażania

Tak

• Oświetlenie

LED

Góra

• Włącznik/wyłącznik

Nie

• Ilość półek

3

• Wymiary półki

szer. 355 x gł. 305 mm

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Właściwości

Brak zaporowanych szyb w otoczeniu o wysokiej wilgotności powietrza

• Moc przyłączeniowa

0,17 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 450 x gł. 405 x wys. 1 030 mm

• waga

34,8 kg





• Materiał

Stal nikielowo-chromowa
Szkło



• Kolor

Srebrny



• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

78 l

• Wysokość użytkowa wewnątrz

regulowana

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Środek chłodniczy

R600a / 0,045 kg

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Odparowanie wody kondensacyjnej

Tak

• Funkcja automatycznego rozmrażania

Tak

• Oświetlenie

LED

Osobne włączanie

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Ilość półek

3

• Rodzaj półek

Ruszt, chromowany

• Wymiary półki

szer. 350 x gł. 300 mm

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 430 x gł. 390 x wys. 986 mm

• waga

41,8 kg



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Kolor

Biały

• Rodzaj przeszklenia

Przeszklenie podwójne

• Pojemność

86 l

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Środek chłodniczy

R600a / 0,040 kg

• Funkcja automatycznego rozmrażania

Tak

• Zakres temperatury

2 °C do 12 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Oświetlenie

światłówka

Góra

Osobne włączanie

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Pozycja drzwi

Obustronnie

• Ilość półek

3

• Rodzaj półek

Ruszt, chromowany

• Wymiary półki

szer. 357 x gł. 315 mm

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,18 kW | 230 V | 50 Hz

• Szyba przednia

Z oprawą / obramowaniem

Z oprawą / obramowaniem

• wymiary

szer. 425 x gł. 435 x wys. 980 mm

• waga

36,5 kg

Witryna chłodnicza Mini 98L



• Materiał



- Kolor
- Rodzaj przeszklenia
- Pojemność
- Chłodzenie
- Środek chłodniczy
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Odparowanie wody kondensacyjnej
- Funkcja automatycznego rozmrażania
- Oświetlenie

Tworzywo sztuczne
Szkło
Biały
Przeszklenie podwójne
98 l
Powietrze obiegowe
R600a / 0,043 kg
2 °C do 12 °C
4
Tak
Tak
światłówka
Góra
Osobne włączanie
Tak
4
Ruszt, powlekany tworzywem sztucznym
szer. 380 x gł. 325 mm
Tak

- Włącznik/wyłącznik
- Ilość półek
- Rodzaj półek
- Wymiary półki
- Regulowana wysokość półek

Witryna chłodnicza Mini 98L

- Kolor: Biały
- Środek chłodniczy: R600a / 0,043 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 1 105 mm
- waga: 37,5 kg
- GTIN: 4015613635118



700298G

UVP* 1 831,- PLN

Witryna chłodnicza Mini 98L-SW

- Kolor: Czarny
- Środek chłodniczy: R600a / 0,040 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,18 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 1 105 mm
- waga: 37,5 kg
- GTIN: 4015613711850



700398G

UVP* 1 831,- PLN

Witryna chłodnicza 235L

700335G

UVP* 4 027,- PLN

GTIN 4015613635125



• Materiał



- Kolor
- Rodzaj przeszklenia
- Pojemność
- Chłodzenie
- Środek chłodniczy
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Odparowanie wody kondensacyjnej
- Funkcja automatycznego rozmrażania
- Oświetlenie

Tworzywo sztuczne
Szkło
Biały
Przeszklenie podwójne
235 l
Powietrze obiegowe
R600a / 0,086 kg
2 °C do 12 °C
4
Tak
Tak
LED
Przód
Osobne włączanie
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
4
Ruszt, powlekany tworzywem sztucznym
szer. 452 x gł. 407 mm
Tak
0,25 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 520 x gł. 485 x wys. 1 700 mm
77 kg

- Włącznik/wyłącznik
- Kółka skrętne
- Ilość półek
- Rodzaj półek
- Wymiary półki
- Regulowana wysokość półek
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Witryny do ciast – Przegląd funkcji



- ✓ Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne, Przeszklenie dookoła
- ✓ Szyba przednia: Zaokrąglone
- ✓ Oświetlenie wewnętrzne: Tak
- ✓ Zawias drzwi: Prawo
- ✓ Szyba zabezpieczająca: Tak
- ✓ Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- ✓ Pozycja drzwi: Przód
- ✓ Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Nie

Witryna do ciast 72L

700207G

UVP* 3 901,- PLN

GTIN 4015613586687



• Materiał

Tworzywo sztuczne



• Pojemność

72 l

• Wysokość użytkowa wewnątrz

160 mm

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe z 2 wentylatorami

• Środek chłodniczy

R600a / 0,055 kg

• Zakres temperatury

2 °C do 10 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Odparowanie wody kondensacyjnej

Tak

• Funkcja automatycznego rozmrażania

Tak

• Wilgotność powietrza maks.

70 %

• Oświetlenie

LED

• Rodzaj drzwi

Drzwi skrzydłowe, łukowe

• Zawias drzwi

Prawo

• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

Nie

• Ilość półek

4

• Rodzaj półek

Podstawa obrotowa z przyspawanymi na stałe półkami rusztowymi

• Średnica półek

315 mm

• Regulowana wysokość półek

Nie

• Właściwości

Podstawa obrotowa załączana osobno
Obrotowa podstawa wyjmowana
System automatycznego zatrzymania obrotu przy otwarciu drzwi

• Moc przyłączeniowa

0,17 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 450 x gł. 450 x wys. 983 mm

• waga

39 kg



Witryna do ciast 100L

700213G

UVP* 4 138,- PLN

GTIN 4015613641423



• Materiał

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
Szkło



• Pojemność

100 l



• Wysokość użytkowa wewnątrz

regulowana

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Środek chłodniczy

R600a / 0,050 kg

• Zakres temperatury

2 °C do 8 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Odparowanie wody kondensacyjnej

Tak

• Funkcja automatycznego rozmrażania

Tak

• Oświetlenie

LED

Osobne włączenie

• Rodzaj drzwi

Drzwi skrzydłowe, łukowe

• Zawias drzwi

Prawo

• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

Nie

• Ilość półek

4

• Rodzaj półek

Szyba szklana

• Średnica półek

390 mm

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Właściwości

Półki obrotowe, wyjmowane

• Moc przyłączeniowa

0,23 kW | 220-240 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 495 x gł. 495 x wys. 1 065 mm

• waga

50,8 kg

Witryna do ciast 400L

700314

UVP* 11 275,- PLN

GTIN 4015613717913



Sześć stabilnych szyb szklanych o średnicy 530 mm i grubości 5 mm oferuje wyjątkowo dużo miejsca, aby efektywnie zaprezentować torty, ciasta lub przekąski.



• Materiał

Stal szlachetna
Szkło



• Pojemność

400 l

• Wysokość użytkowa wewnątrz

regulowana

• Chłodzenie

Powietrze obiegowe

• Środek chłodniczy

R290 / 0,115 kg

• Zakres temperatury

2 °C do 10 °C

• Klasa klimatyczna

4

• Odparowanie wody kondensacyjnej

Tak

• Funkcja automatycznego rozmrażania

Tak

• Wilgotność powietrza maks.

75 %

• Oświetlenie

LED

Osobne włączenie

• Rodzaj drzwi

Drzwi skrzydłowe, łukowe

• Zawias drzwi

Prawo

• Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi

Nie

• Kółka skrętne

5 kółek skrętnych, 2 z możliwością zablokowania

• Ilość półek

6

• Rodzaj półek

Szyba szklana

• Średnica półek

530 mm

• Regulowana wysokość półek

Tak

• Właściwości

Półki obrotowe, wyjmowane

• Moc przyłączeniowa

0,48 kW | 220-240 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 680 x gł. 680 x wys. 1 750 mm

• waga

130,4 kg



- ▶ Półki obrotowe
- ▶ Łatwe wkładanie i wyjmowanie produktów



- ▶ 1 drzwi, zawias po prawej stronie
- ▶ Szkło bezpieczne



- ▶ Oświetlenie LED
- ▶ Możliwość osobnego załączenia

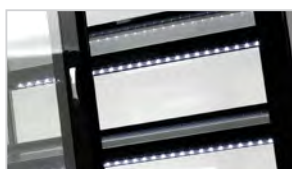


Uniwersalna witryna chłodnicza do wykorzystania w strefie wydawania produktów – regulowane na wysokość półki z listwami cenowymi oferują atrakcyjną powierzchnię ekspozycyjną dla chłodzonych napojów, przekąsek i dań.

- Materiał
 - Stal szlachetna
 - Szkle
 - Tworzywo sztuczne
- Rodzaj przeszklenia
 - Przeszklenie podwójne
 - Przeszklenie dookoła
- Szyba zabezpieczająca
 - Tak
- Materiał powierzchni roboczej
 - Szkle
- Wymiary powierzchni odstawczej
 - szer. 840 x gł. 360 mm
- Pojemność
 - 270 l
- Wysokość użytkowa wewnątrz
 - regulowana
- Chłodzenie
 - Powietrze obiegowe
- Środek chłodniczy
 - R290 / 0,140 kg
- Zakres temperatury
 - 2 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna
 - 4
- Odparowanie wody kondensacyjnej
 - Tak
- Funkcja automatycznego rozmrażania
 - Tak
- Oświetlenie
 - LED
- Kółka skrętne
 - 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Ilość półek
 - 2
- Rodzaj półek
 - Szyba szklana
- Półki z listwami cenowymi
 - Tak
- Wymiary półki górnej
 - szer. 800 x gł. 360 mm
- Wymiary półki dolnej
 - szer. 800 x gł. 370 mm
- Regulowana wysokość półek
 - Tak
- Moc przyłączeniowa
 - 0,475 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 915 x gł. 680 x wys. 1 240 mm
- waga
 - 125,8 kg



▶ Drzwi przesuwne po stronie użytkownika



▶ Oświetlenie LED

Regał chłodniczy "Rimi"



Mobilny regał chłodniczy do prezentacji produktów na 4 poziomach – 3 regulowane na wysokość półki regałowe z listwami cenowymi umożliwiają indywidualne i dostosowane do potrzeb wykorzystanie.

- Materiał
 - Stal szlachetna
 - Szkle
- Szyba zabezpieczająca
 - Tak
- Rodzaj przeszklenia
 - Przeszklenie pojedyncze
- Materiał powierzchni roboczej
 - Stal szlachetna
- Wymiary powierzchni odstawczej
 - szer. 465 x gł. 340 mm
- Pojemność
 - 220 l
- Wysokość użytkowa wewnątrz
 - regulowana
- Powierzchnia ekspozycji
 - 0,52 m²
- Chłodzenie
 - Powietrze obiegowe
- Środek chłodniczy
 - R290 / 0,140 kg
- Zakres temperatury
 - 2 °C do 10 °C
- Klasa klimatyczna
 - 6
- Odparowanie wody kondensacyjnej
 - Tak
- Funkcja automatycznego rozmrażania
 - Tak
- Wyświetlacz cyfrowy
 - Tak
- Oświetlenie
 - LED
- Kółka skrętne
 - 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Ilość półek regałowych
 - 3
- Półki regałowe z listwami cenowymi
 - Tak
- Regulowana wysokość półek
 - Tak
- Moc przyłączeniowa
 - 1,34 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 490 x gł. 675 x wys. 1 742 mm
- waga
 - 96 kg

Lodówka "Mini"

700089

UVP* 636,- PLN

GTIN 4015613589596



| | |
|--|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne Pleksyglas |
| • Pojemność | 19 l |
| • Wymiary powierzchni odstawczej | szer. 257 x gł. 230 mm |
| • Chłodzenie | Termoelektrycznie |
| • Wydajność chłodzenia | Od 15 °C do 18 °C poniżej temperatury otoczenia |
| • Klasa klimatyczna | N |
| • Izolacja | Poliuretan |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Nie |
| • Ilość półek | 1 |
| • Rodzaj półek | Półka, tworzywo sztuczne |
| • Wymiary półki | szer. 252 x gł. 198 mm |
| • Regulowana wysokość półek | Nie |
| • W zestawie | Adapter 12 V do samochodu |
| • Właściwości | Również do zastosowań mobilnych w pojazdach |
| • Moc przyłączeniowa DC | 12 V |
| • Moc przyłączeniowa | 0,056 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 330 x gł. 370 x wys. 460 mm |
| • waga | 7,3 kg |

Lodówka na butelki 88L, 24 butelki

700082G

UVP* 1 091,- PLN

GTIN 4015613546032



- ▶ Jako uzupełnienie do lodówki na butelki 88l w celu elastycznego wykorzystania dostępnego miejsca w lodówce
- ▶ półka na butelki FKS 88l

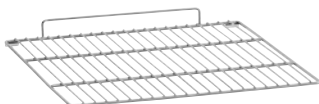


Szafa chłodnicza o pojemności 88 litrów do indywidualnego wykorzystania, osobno załączane oświetlenie LED oraz podwójnie przeszklone drzwi.

| | |
|--|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Materiał wewnątrz | HIPS (High Impact Polystyrene) |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Pojemność | 88 l |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • Środek chłodniczy | R600a / 0,025 kg |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 10 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 198 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | B (Nr EU 1060 / 2010) |
| • Klasa klimatyczna | SN |
| • Temperatura otoczenia | 10 °C do 32 °C |
| • Izolacja | Cyklopentan C5 |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Ilość półek | 6 |
| • Rodzaj półek | Ruszt na butelki, chromowany (5 sztuk) Ruszt, chromowany |
| • Wymiary półek | Szer. 294 x głęb. 350 mm |
| • Regulowana wysokość półek | Nie |
| • Właściwości | Pojemność: 28 butelek Górne oświetlenie LED, osobno włączane |
| • Moc przyłączeniowa | 0,085 kW 220-240 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 430 x gł. 480 x wys. 825 mm |
| • waga | 23,4 kg |

Ruszt do odkładania FKS 88L

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 352 x gł. 360 x wys. 35 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613697192



700087

UVP* 33,- PLN

Barowa szafy chłodnicze – Przegląd funkcji



- ✓ Materiał: Stal
- ✓ Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne
- ✓ Środek chłodniczy: R600a
- ✓ Klasa klimatyczna: 4
- ✓ Właściwości: oświetlenie LED, Drzwi samozamykające
- ✓ Materiał wewnątrz: Aluminium
- ✓ Szyba zabezpieczająca: Tak
- ✓ GWP: 3
- ✓ Temperatura otoczenia: do 30 °C
- ✓ Izolacja: Cyklopentan, 45 mm z każdej strony

Barowa szafa chłodnicza 124L

700121

UVP* 2 400,- PLN

GTIN 4015613702742



Barowa szafa chłodnicza o pojemności 124 litrów, wyposażona w oświetlenie wewnętrzne i podwójnie przeszkłone, samozamykające się drzwi przesuwne, to niezawodne urządzenie do chłodzenia napojów. Elektroniczna regulacja z cyfrowym wskaźnikiem umożliwia dokładne ustawienie preferowanej temperatury.

- Pojemność 124 l
- Chłodzenie Statycznie z dodatkowym wentylatorem
- Środek chłodniczy R600a / 0,070 kg
- Zakres temperatury 1 °C do 10 °C
- Regulacja temperatury Elektronicznie z dokładnością do 1 °C
- Zużycie energii elektrycznej 365 kWh / rok
- Odparowanie wody kondensacyjnej Tak
- Funkcja automatycznego rozmrażania Tak
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Ilość drzwi 1
- Rodzaj drzwi Drzwi skrzydłowe, szkło
- Możliwość zamknięcia Tak
- Zawias drzwi Prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Ilość półek 2
- Rodzaj półek Ruszt, chromowany
- Wymiary półek Szer. 835 x głęb. 350 mm
- Regulowana wysokość półek Tak
- Moc przyłączeniowa 0,13 kW | 220/240 V | 50 Hz
- wymiary szer. 600 x gł. 550 x wys. 850 mm
- waga 36,4 kg



► Możliwość zamknięcia

Barowa szafa chłodnicza 176L

700122

UVP* 3 214,- PLN

GTIN 4015613702759



| | | |
|---|--|---------------------------------------|
| ⚡ | • Pojemność | 176 l |
| | • Chłodzenie | statyczne z 2 wentylatorami |
| 👤 | • Środek chłodniczy | R600a / 0,085 kg |
| | • Zakres temperatury | 1 °C do 10 °C |
| | • Regulacja temperatury | Elektronicznie z dokładnością do 1 °C |
| | • Zużycie energii elektrycznej | 475 kWh / rok |
| | • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| | • Funkcja automatycznego rozmrażania | Tak |
| | • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| | • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| | • Ilość drzwi | 2 |
| | • Rodzaj drzwi | Drzwi przesuwne, szkło |
| | • Możliwość zamknięcia | Tak |
| | • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Nie |
| | • Regulowana wysokość nóżek | Tak |
| | • Ilość półek | 4 |
| | • Rodzaj półek | Ruszt, chromowany |
| | • Wymiary półek | Szer. 373 x głęb. 344 mm |
| | • Regulowana wysokość półek | Tak |
| | • Moc przyłączeniowa | 0,175 kW 220/240 V 50 Hz |
| | • wymiary | szer. 900 x gł. 520 x wys. 845 mm |
| | • waga | 50,6 kg |

Barowa szafa chłodnicza 270L

700123

UVP* 4 060,- PLN

GTIN 4015613702766



⚡ Barowa szafa chłodnicza o pojemności 270 litrów, wyposażona w oświetlenie wewnętrzne i troje podwójnie przeszklonych, samozamykających się drzwi przesuwnych, to niezawodne urządzenie do chłodzenia napojów. Elektroniczna regulacja z wyświetlaczem cyfrowym umożliwia dokładne ustawienie preferowanej temperatury.



| | | |
|---|--|---------------------------------------|
| ⚡ | • Pojemność | 270 l |
| | • Chłodzenie | statyczne z 3 wentylatorami |
| 👤 | • Środek chłodniczy | R600a / 0,150 kg |
| | • Zakres temperatury | 1 °C do 10 °C |
| | • Regulacja temperatury | Elektronicznie z dokładnością do 1 °C |
| | • Zużycie energii elektrycznej | 544 kWh / rok |
| | • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| | • Funkcja automatycznego rozmrażania | Tak |
| | • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| | • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| | • Ilość drzwi | 3 |
| | • Rodzaj drzwi | Drzwi przesuwne, szkło |
| | • Możliwość zamknięcia | Tak |
| | • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Nie |
| | • Regulowana wysokość nóżek | Tak |
| | • Ilość półek | 6 |
| | • Rodzaj półek | Ruszt, chromowany |
| | • Wymiary półek | Szer. 415 x głęb. 345 mm |
| | • Regulowana wysokość półek | Tak |
| | • Moc przyłączeniowa | 0,22 kW 230 V 50 Hz |
| | • wymiary | szer. 1 340 x gł. 530 x wys. 860 mm |
| | • waga | 72 kg |



► Możliwość zamknięcia



Chłodziarka do wina – Przegląd funkcji



- ✓ Materiał: Stal, Lakierowane, Szkło
- ✓ Chłodzenie: Sprężarka
- ✓ Środek chłodniczy: R600a
- ✓ Izolacja: Termiczna
- ✓ Wentylator:: Aktywny
- ✓ Wyświetlacz cyfrowy: Tak
- ✓ Oświetlenie: LED, Możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
- ✓ Rodzaj przeszklenia: Przeszklenie podwójne, Izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
- ✓ Klasa klimatyczna: ST
- ✓ Temperatura otoczenia: 16 °C do 38 °C
- ✓ Odparowanie wody kondensacyjnej: Tak
- ✓ Funkcja automatycznego rozmrażania: Tak
- ✓ Włącznik/wyłącznik: Tak

Chłodziarka do wina 2Z 40FL

700133

UVP* 3 864,- PLN

GTIN 4015613686684



Wysokiej jakości chłodziarka do wina – dzięki stylowemu i eleganckiemu designowi oraz cichej pracy sprężarki – doskonale nadaje się do barów i restauracji.



- Pojemność 40 butelek (góra: 14 butelki, dół: 26 butelki)
119 litry (góra: 49 litrów, dół: 70 litrów)
- Chłodzenie Sprężarka
- Środek chłodniczy R600a / 0,038 kg
- Ilość stref temperaturowych 2
- Zakres temperatury Góra: od 5 °C do 20 °C
Dół: od 5 °C do 20 °C
- Zużycie energii elektrycznej 146 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej A
- Ilość drzwi 1
- Możliwość zamknięcia Tak
- Zawias drzwi Prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Ilość półek Góra: 2
Dół: 3
- Rodzaj półek Drewniane
Na łożyskach kulkowych,
Wysuw: 275 mm
- Wymiary półek 1 x szer. 485 x gł. 328 mm
4 x szer. 505 x gł. 440 mm
- Regulowana wysokość półek Nie
- Nadaje się do zabudowy Tak
- Moc przyłączeniowa 0,1 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary szer. 590 x gł. 575 x wys. 825 mm
- waga 56,7 kg



▶ 2 oddzielnie regulowane strefy temperaturowe



▶ Równomierny rozkład temperatury w obrębie stref temperaturowych



▶ Szyba szklana z filtrem UV



▶ Oświetlenie: LED
▶ Możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej

Chłodziarka do wina ZZ 38FL

700130

UVP* 3 066,- PLN

GTIN 4015613686653



Wysokiej jakości chłodziarka do wina – dzięki stylowemu i eleganckiemu designowi oraz cichej pracy sprężarki – doskonale nadaje się do barów i restauracji. Obie oddzielnie regulowane strefy temperaturowe oraz szklana szyba z filtrem UV gwarantują optymalne przechowywanie i prezentację białego oraz czerwonego wina.

- Pojemność 38 butelek (góra: 15 butelki, dół: 23 butelki)
113 litry (góra: 48 litrów, dół: 65 litrów)
- Chłodzenie Sprężarka
- Środek chłodniczy R600a / 0,038 kg
- Ilość stref temperaturowych 2
- Zakres temperatury Góra: od 5 °C do 20 °C
Dół: od 5 °C do 20 °C
- Zużycie energii elektrycznej 139 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej A
- Ilość drzwi 1
- Możliwość zamknięcia Tak
- Zawias drzwi Prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Ilość półek Góra: 3
Dół: 4
- Rodzaj półek Drewniane
Na łożyskach kulkowych,
Wysuw: 225 mm
- Wymiary półek 1 x szer. 305 x gł. 328 mm
6 x szer. 296 x gł. 438 mm
- Regulowana wysokość półek Nie
- Moc przyłączeniowa 0,117 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 396 x gł. 580 x wys. 1 030 mm
- waga 40 kg

Chłodziarka na wino ZZ 126FL

700131

UVP* 5 247,- PLN

GTIN 4015613686660



- Pojemność 126 butelek (góra: 54 butelki, dół: 72 butelki)
313 litry (góra: 138 litrów, dół: 175 litrów)
- Chłodzenie Sprężarka
- Środek chłodniczy R600a / 0,050 kg
- Ilość stref temperaturowych 2
- Zakres temperatury Góra: od 5 °C do 20 °C
Dół: od 5 °C do 20 °C
- Zużycie energii elektrycznej 215 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej B (Nr EU 1060 / 2010)
- Ilość drzwi 1
- Możliwość zamknięcia Tak
- Zawias drzwi Prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Ilość półek Góra: 3
Dół: 4
- Rodzaj półek Drewniane
Na łożyskach kulkowych,
Wysuw: 275 mm
- Wymiary półek 1 x szer. 505 x gł. 340 mm
6 x szer. 505 x gł. 440 mm
- Regulowana wysokość półek Nie
- Moc przyłączeniowa 0,15 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 595 x gł. 625 x wys. 1 590 mm
- waga 76 kg



Wysokiej jakości chłodziarka do wina – dzięki stylowemu i eleganckiemu designowi oraz cichej pracy sprężarki – doskonale nadaje się do barów i restauracji.

- Pojemność 180 butelek (górze: 80 butelki, dół: 100 butelki)
453 litry (górze: 219 litrów, dół: 234 litrów)
- Chłodzenie Sprężarka
- Środek chłodniczy R600a / 0,050 kg
- Ilość stref temperaturowych 2
- Zużycie energii elektrycznej 293 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej C (Nr EU 1060 / 2010)
- Ilość drzwi 1
- Możliwość zamknięcia Tak
- Zawias drzwi Prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Ilość półek Góra: 4
Dół: 4
- Rodzaj półek Drewniane
Na łożyskach kulkowych,
Wysuw: 275 mm
- Wymiary półek 1 x szer. 505 x gł. 425 mm
7 x szer. 505 x gł. 440 mm
- Regulowana wysokość półek Nie
- Moc przyłączeniowa 0,15 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 600 x gł. 750 x wys. 1 860 mm
- waga 86,4 kg



▶ 2 oddzielnie regulowane strefy temperaturowe



▶ Równomierny rozkład temperatury w obrębie stref temperaturowych



▶ Szyba szklana z filtrem UV



▶ Oświetlenie: LED
▶ Możliwość osobnego przełączenia każdej strefy temperaturowej

Lodówka na butelki 267L



- Materiał Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnętrzny HIPS (High Impact Polystyrene)
- Pojemność 267 l
- Chłodzenie Statycznie
- Środek chłodniczy R600a / 0,025 kg
- GWP 3
- Zakres temperatury 0 °C do 8 °C
- Regulacja temperatury 7 stopni
- Zużycie energii elektrycznej 235 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej A+
- Klasa klimatyczna T
- Temperatura otoczenia 16 °C do 43 °C
- Izolacja Cyklopentan C5
- Odparowanie wody kondensacyjnej Tak
- Funkcja automatycznego rozmrażania Tak
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Zawias drzwi Prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Ilość półek 5
- Rodzaj półek Ruszt, stal, powlekane proszkowo
- Wymiary półek Szer. 492 x głęb. 401 mm
- Regulowana wysokość półek Tak
- Właściwości Włącznik / wyłącznik oświetlenia wewnętrznego
4 półki z regulacją wysokości
- Moc przyłączeniowa 0,12 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 600 x gł. 620 x wys. 1 450 mm
- waga 52 kg

Lodówka na butelki 320L N

700321

UVP* 3 569,- PLN

GTIN 4015613523767



| | |
|--|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Materiał wewnętrzny | HIPS (High Impact Polystyrene) |
| • Rodzaj przeszklenia | Przeszklenie podwójne |
| • Szyba zabezpieczająca | Tak |
| • Pojemność | 320 l |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • Środek chłodniczy | R600a / 0,065 kg |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 10 °C |
| • Regulacja temperatury | 5 stopni |
| • Zużycie energii elektrycznej | 781 kWh / rok |
| • Klasa klimatyczna | 3 |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 32 °C |
| • Izolacja | Cyklopentan C5 |
| • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| • Funkcja automatycznego rozmrażania | Tak |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Ilość półek | 5 |
| • Rodzaj półek | Ruszt, stal, powlekane proszkowo |
| • Wymiary półek | Szer. 521 x głęb. 351 mm |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Właściwości | Włącznik / wyłącznik oświetlenia wewnętrznego |
| • Moc przyłączeniowa | 0,23 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 600 x gł. 600 x wys. 1 730 mm |
| • waga | 67 kg |

Szafa chłodnicza 590LW

700807

UVP* 4 656,- PLN

GTIN 4015613719146



| | |
|--|--|
| • Materiał | Stal Lakierowane |
| • Materiał wewnętrzny | Tworzywo sztuczne ABS |
| • Norma gastronomiczna | 2/1 GN |
| • Pojemność | 590 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Środek chłodniczy | R600a / 0,070 kg |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | 0 °C do 8 °C |
| • Regulacja temperatury | Cyfrowo |
| • Zużycie energii elektrycznej | 328,5 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | A (Nr EU 2015 / 1094) |
| • Klasa klimatyczna | 3 |
| • Temperatura otoczenia | 16 °C do 30 °C |
| • Izolacja | Cyklopentan C5 |
| • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| • Funkcja automatycznego rozmrażania | Tak |
| • Ilość drzwi | 1 |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Ilość półek | 4 |
| • Rodzaj półek | Ruszt, stal, powlekana tworzywem sztucznym |
| • Wymiary półek | Szer. 660 x głęb. 530 mm |
| • Regulowana wysokość półek | Nie |
| • Właściwości | Drzwi samozamykające |
| • Moc przyłączeniowa | 0,128 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 780 x gł. 770 x wys. 1 900 mm |
| • waga | 95,2 kg |



Solidna lodówka ze stali szlachetnej o pojemności 670 litrów – dzięki swojej klasie klimatycznej – doskonale sprawdzi się również w pomieszczeniach, w których panuje wyższa temperatura. 4 kółka skrętne – mimo rozmiaru i ciężaru urządzenia – ułatwiają transport, a tym samym również czyszczenie otoczenia.

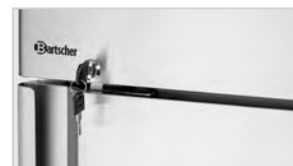
- Materiał Stal szlachetna
- Materiał wewnętrzny Stal szlachetna
spód i ścianka tylna ocynkonwane
- Pojemność 670 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Środek chłodniczy R600a / 0,110 kg
- Zakres temperatury -2 °C do 8 °C
- Regulacja temperatury Elektronicznie
z dokładnością do 1 °C
- Zużycie energii elektrycznej 460 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej B
- Klasa klimatyczna 5
- Temperatura otoczenia 10 °C do 40 °C
- Izolacja Piankowa, 60 mm
- Odparowanie wody kondensacyjnej Tak
- Funkcja automatycznego rozmrażania Tak
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Możliwość zamknięcia Tak
- Zawias drzwi Prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Nie
- Regulowana wysokość nóżek Nie
- Regulowana wysokość półek Tak
- Ilość półek 4
- Rodzaj półek Ruszt, stal
- Wymiary półek Biała powłoka rilsan
1 x szer. 600 x głęb. 630 mm
3 x szer. 530 x głęb. 650 mm
- Właściwości oświetlenie LED
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Moc przyłączeniowa 0,22 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary szer. 845 x gł. 730 x wys. 2 130 mm
- waga 130 kg



► Pojemność:
► 670 litrów



► Regulacja wysokości półek



Wyposażenie dodatkowe

Termometr A500

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Zakres temperatury: -30 °C do 50 °C
- Jednostki miary temperatury: °C, °F
- Wielkość pola wskaźnika: Ø 45 mm
- wymiary: szer. 51 x gł. 13 x wys. 66 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286



292049

UVP* 20,- PLN

Termometr A300

- Materiał: Stal szlachetna
- Zakres temperatury: -30 °C do 30 °C
- Jednostki miary temperatury: °C, °F
- Wielkość pola wskaźnika: Ø 45 mm
- wymiary: szer. 62 x gł. 35 x wys. 71 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262



292048

UVP* 28,- PLN

Termometr A250

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Zakres temperatury: -40 °C do 25 °C
- Jednostki miary temperatury: °C, °F
- Wielkość pola wskaźnika: szer. 98 x wys. 28 mm
- wymiary: szer. 134 x gł. 20 x wys. 30 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279



292043

UVP* 26,- PLN



Pojemna i inteligentna – stylowa lodówka ze stali szlachetnej oferuje maksymalną przestrzeń chłodniczą dzięki pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1. Sygnał dźwiękowy ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi lodówki.

| | |
|--|--|
| • Materiał | CNS 18/10 |
| • Materiał wewnętrzny | CNS 18/10 |
| • Norma gastronomiczna | 2/1 GN |
| • Pojemność | 700 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Środek chłodniczy | R600a / 0,105 kg |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | 2 °C do 8 °C |
| • Regulacja temperatury | z dokładnością do 1 °C |
| • Zużycie energii elektrycznej | 303 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | A (Nr EU 2015 / 1094) |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Temperatura otoczenia | 10 °C do 32 °C |
| • Izolacja | pentan, 85 mm |
| • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| • Funkcja automatycznego rozmrażania | Tak |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Zawias drzwi | Prawo |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Regulowana wysokość nóżek | Tak |
| • Regulacja wysokości | 2040 mm do 2090 mm |
| • Ilość półek | 4 |
| • Rodzaj półek | Ruszt, powlekany tworzywem sztucznym |
| • Wymiary półek | Szer. 530 x głęb. 650 mm |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Właściwości | oświetlenie LED, załączane osobno sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi |
| • Moc przyłączeniowa | odstęp pomiędzy parami przewodnic: 75 mm 0,215 kW 220/240 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm |
| • waga | 146,4 kg |



- ▶ Ilość półek: 4
- ▶ Wymiary półki: szer. 530 x głęb. 650 mm
- ▶ Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- ▶ Półki z regulacją wysokości

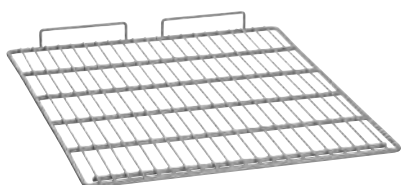


- ▶ Możliwość zamknięcia
- ▶ Wyświetlacz cyfrowy

Wyposażenie dodatkowe

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para przewodnic, Środkowe pary przewodnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,71 kg
- GTIN: 4015613729749


700816

UVP* 144,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Dolna para przewodnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,12 kg
- GTIN: 4015613729756


700817

UVP* 159,- PLN




Lodówka 2/1GN, 700L, StCrNi

700515

UVP* 8 058,- PLN

GTIN 4015613736242



| | | |
|---|--|---|
|    | <ul style="list-style-type: none"> • Materiał • Materiał wewnętrzny • Norma gastronomiczna • Pojemność • Chłodzenie • Środek chłodniczy • GWP • Zakres temperatury • Regulacja temperatury • Zużycie energii elektrycznej • Klasa wydajności energetycznej • Klasa klimatyczna • Izolacja • Odparowanie wody kondensacyjnej • Funkcja automatycznego rozmrażania • Ilość drzwi • Możliwość zamknięcia • Zawias drzwi • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi • Regulowana wysokość nóżek • Regulacja wysokości • Ilość półek • Wymiary półek • Regulowana wysokość półek • Moc przyłączeniowa • wymiary • waga | <p>CNS 18/10</p> <p>Stal szlachetna</p> <p>2/1 GN</p> <p>700 l</p> <p>Powietrze obiegowe</p> <p>R600a / 0,098 kg</p> <p>3</p> <p>-2 °C do 8 °C</p> <p>Termostatycznie</p> <p>548 kWh / rok</p> <p>C (Nr EU 2015 / 1094)</p> <p>4</p> <p>Poliuretan, 60 mm</p> <p>Tak</p> <p>Tak</p> <p>1</p> <p>Tak</p> <p>Lewo</p> <p>Tak</p> <p>Tak</p> <p>2040 mm do 2115 mm</p> <p>3</p> <p>Szer. 530 x głęb. 650 mm</p> <p>Tak</p> <p>0,368 kW 230 V 50/60 Hz</p> <p>szer. 655 x gł. 855 x wys. 2 050 mm</p> <p>103,8 kg</p> |
|---|--|---|




Lodówka 2/1GN, 1400L, StCrNi

700516

UVP* 11 275,- PLN

GTIN 4015613739281



| | | |
|---|--|--|
|    | <ul style="list-style-type: none"> • Materiał • Materiał wewnętrzny • Norma gastronomiczna • Pojemność • Chłodzenie • Środek chłodniczy • GWP • Zakres temperatury • Regulacja temperatury • Zużycie energii elektrycznej • Klasa wydajności energetycznej • Klasa klimatyczna • Izolacja • Odparowanie wody kondensacyjnej • Funkcja automatycznego rozmrażania • Ilość drzwi • Możliwość zamknięcia • Zawias drzwi • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi • Regulowana wysokość nóżek • Regulacja wysokości • Ilość półek • Wymiary półek • Regulowana wysokość półek • Moc przyłączeniowa • wymiary • waga | <p>CNS 18/10</p> <p>Stal szlachetna</p> <p>2/1 GN</p> <p>1400 l</p> <p>Powietrze obiegowe</p> <p>R600a / 0,103 kg</p> <p>3</p> <p>-2 °C do 8 °C</p> <p>Termostatycznie</p> <p>913 kWh / rok</p> <p>C (Nr EU 2015 / 1094)</p> <p>4</p> <p>Poliuretan, 60 mm</p> <p>Tak</p> <p>Tak</p> <p>2</p> <p>Tak</p> <p>Lewo / prawo</p> <p>Nie</p> <p>Tak</p> <p>2040 mm do 2115 mm</p> <p>6</p> <p>Szer. 530 x głęb. 650 mm</p> <p>Tak</p> <p>0,575 kW 230 V 50/60 Hz</p> <p>szer. 1 320 x gł. 855 x wys. 2 050 mm</p> <p>169,6 kg</p> |
|---|--|--|

Wyposażenie dodatkowe

Para prowadnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488

UVP* 55,- PLN

Ruszt 2/1GN

- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- wymiary: szer. 650 x gł. 530 x wys. 21 mm
- waga: 2,02 kg
- GTIN: 4015613587202

700487

UVP* 144,- PLN

Mini chłodnia 1240L



- Materiał: Blacha stalowa
Powlekane PVC
Aluminium
- Materiał wewnętrzny: Spód ze stali szlachetnej
- Wymiary wewnętrzne: szer. 820 x gł. 860 x wys. 1760 mm
- Pojemność: 1240 l
- Chłodzenie: Sprężarka
- Środek chłodniczy: R452a / 0,370 kg
- Zakres temperatury: 2 °C do 10 °C
- Regulacja temperatury: Cyfrowo
- Klasa klimatyczna: 4
- Temperatura otoczenia: 16 °C do 38 °C
- Izolacja: Poliuretan, 60 mm
- Odparowanie wody kondensacyjnej: Tak
- Funkcja automatycznego rozmrażania: Tak
- Oświetlenie wewnętrzne: Nie
- Możliwość zamknięcia: Tak
- Zawias drzwi: Prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: Tak
- Właściwości: Zamek antypaniczny
Przygotowane do prowadnic, rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Prowadnice, ruszty, wieszaki, rampy podjazdowe
- Moc przyłączeniowa: 0,571 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 975 x gł. 1 040 x wys. 2 200 mm
- waga: 160 kg

Mini chłodnia 1240L

- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 975 x gł. 1 040 x wys. 2 200 mm
- waga: 160 kg
- GTIN: 4015613630359

700590

UVP* 12 459,- PLN

Mini chłodnia BS1240L, zdemontowany

- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 975 x gł. 1 040 x wys. 2 200 mm
- waga: 160 kg
- GTIN: 4015613664309

700599

UVP* 12 459,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Prowadnice

- Skład zestawu: 4 prowadnice
- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 8
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 200 mm
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 40 x wys. 25 mm
- waga: 5,92 kg
- GTIN: 4015613680019



700593

UVP* 462,- PLN

Wieszak

- Skład zestawu: 2 prowadnice, 1 rurka do zawieszania (możliwość ustawienia w poziomie w 5 pozycjach)
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Długość prowadnic: 850 mm
- Wymiary rury: Ø 30 mm | Długość: 830 mm
- Nośność maks.: 150 kg
- Odległość od dna: 1700 mm
- wymiary: szer. 830 x gł. 30 x wys. 30 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613630397

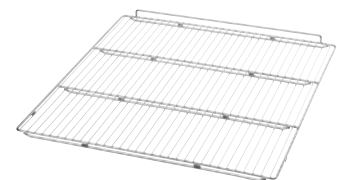


700595

UVP* 337,- PLN

Ruszt

- Materiał: Stal, Ocynkowane
- Nośność maks.: 20 kg
- wymiary: szer. 830 x gł. 870 x wys. 40 mm
- waga: 4,7 kg
- GTIN: 4015613630380



700592

UVP* 337,- PLN

Rampa podjazdowa

- Materiał: Stal szlachetna
- Nośność maks.: 130 kg
- wymiary: szer. 845 x gł. 125 x wys. 30 mm
- waga: 1,55 kg
- GTIN: 4015613630410



700597

UVP* 610,- PLN

Szafy mroźnicze



Zamrażarka TKS38

700078

UVP* 784,- PLN

GTIN 4015613636900



Kompaktowa, poręczna, praktyczna – ta mała zamrażarka wszędzie znajdzie miejsce dla siebie. Doskonale nadaje się do wstępnego schładzania szklanek lub głębokiego mrożenia napojów spirytusowych, a także mniejszych ilości mrożonek.



- Materiał Politylen
- Materiał wewnątrz HIPS (High Impact Polystyrene)
- Wymiary powierzchni odstawczej szer. 330 x gł. 177 mm
- Pojemność 38 l
- Chłodzenie Sprężarka
- Środek chłodniczy R600a / 0,023 kg
- GWP 3
- Zakres temperatury do -20 °C
- Zużycie energii elektrycznej 163 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej A++
- Klasa klimatyczna ST
- Temperatura otoczenia 16 °C do 38 °C
- Izolacja Cyklopentan 60 mm
- Odparowanie wody kondensacyjnej Nie
- Funkcja automatycznego rozmrażania Nie
- Zawias drzwi Prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- W zestawie 1 wsad na maks. 18 szklanek (długość każdego haczyka: 135 mm)
- Właściwości wsad na szklanki: maks. wysokość szklanek: doł 130 mm / góra 205 mm
dodatkowy schowek, wymiary: szer. 330 x gł. 145 x wys. 145 mm
- Moc przyłączeniowa 0,06 kW | 220 V | 50 Hz
- wymiary szer. 475 x gł. 450 x wys. 500 mm
- waga 15,4 kg



- ▶ 1 wsad na maks. 18 szklane
- ▶ Długość każdego haczyka: 135 mm



Zamrażarka TKS90

700342

UVP* 3 398,- PLN

GTIN 4015613719696



Zamrażarka o pojemności 90 litrów, wyposażona w drzwi szklane i osobno załączane ogrzewanie szyby. Doskonale nadaje się do prezentowania produktów mrożonych, np. lodów w kioskach, kinach, na stacjach paliw, w małych lokalach gastronomicznych lub barach.



- Materiał
 - Stal
 - Lakierowane
 - Szkle
 - Tworzywo sztuczne
- Materiał wewnątrz
- Pojemność
- Chłodzenie
- Środek chłodniczy
- Zakres temperatury
- Klasa klimatyczna
- Temperatura otoczenia
- Izolacja
- Odparowanie wody kondensacyjnej
- Funkcja automatycznego rozmrażania
- Oświetlenie wewnętrzne
- Wyświetlacz cyfrowy
- Włącznik/wyłącznik
- Rodzaj drzwi
- Możliwość zamknięcia
- Zawias drzwi
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Ilość półek
- Rodzaj półek
- Wymiary półki
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
 - Ogrzewanie szyby, osobno załączane
 - drzwi potrójnie przeszklone
 - oświetlenie LED
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



Zamrażarka 196L

700341

UVP* 2 274,- PLN

GTIN 4015613585826



- Materiał
- Materiał wewnątrz
- Pojemność
- Chłodzenie
- Środek chłodniczy
- GWP
- Zakres temperatury do
- Regulacja temperatury
- Zużycie energii elektrycznej
- Klasa wydajności energetycznej
- Klasa klimatyczna
- Temperatura otoczenia
- Izolacja
- Funkcja automatycznego rozmrażania
- Lampka kontrolna
- Ilość szuflad
- Zawias drzwi
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- Tworzywo sztuczne
- HIPS (High Impact Polystyrene)
- 196 l
- Statycznie
- R600a / 0,058 kg
- 3
- 18 °C
- 6 stopni
- 235 kWh / rok
- A+
- ST
- 16 °C do 32 °C
- Cyklopentan
- Nie
- Wł./wyl.
- Lampka ostrzegawcza
- 6
- Prawo
- Tak
- 1 tacka na kostki lodu
- 0,165 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 600 x gł. 620 x wys. 1 450 mm
- 53 kg

Zamrażarka 2/1GN, 700L

700505

UVP* 10 055,- PLN

GTIN 4015613736235



| | |
|--|-------------------------------------|
| • Materiał | CNS 18/10 |
| • Materiał wewnątrz | Stal szlachetna |
| • Norma gastronomiczna | 2/1 GN |
| • Pojemność | 700 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Środek chłodniczy | R290 / 0,102 kg |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | -18 °C do -22 °C |
| • Regulacja temperatury | Termostatycznie |
| • Zużycie energii elektrycznej | 2179 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | D (EU Nr. 2015 / 1094) |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Izolacja | Poliuretan, 60 mm |
| • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| • Funkcja automatycznego rozmrażania | Tak |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Zawias drzwi | Lewo |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Tak |
| • Regulowana wysokość nóżek | Tak |
| • Regulacja wysokości | 2040 mm do 2115 mm |
| • Ilość półek | 3 |
| • Wymiary półki | szer. 530 x gł. 650 mm |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 0,69 kW 230 V 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 655 x gł. 855 x wys. 2 050 mm |
| • waga | 106,6 kg |

Zamrażarka 2/1GN 1400L

700506

UVP* 13 531,- PLN

GTIN 4015613739298



| | |
|--|---------------------------------------|
| • Materiał | CNS 18/10 |
| • Materiał wewnątrz | Stal szlachetna |
| • Norma gastronomiczna | 2/1 GN |
| • Pojemność | 1400 l |
| • Chłodzenie | Powietrze obiegowe |
| • Środek chłodniczy | R290 / 0,100 kg |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | -18 °C do -22 °C |
| • Regulacja temperatury | Termostatycznie |
| • Zużycie energii elektrycznej | 4855 kWh / rok |
| • Klasa wydajności energetycznej | E |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Izolacja | Poliuretan, 60 mm |
| • Odparowanie wody kondensacyjnej | Tak |
| • Funkcja automatycznego rozmrażania | Tak |
| • Możliwość zamknięcia | Tak |
| • Zawias drzwi | Lewo / prawo |
| • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi | Nie |
| • Regulowana wysokość nóżek | Tak |
| • Regulacja wysokości | 2040 mm do 2110 mm |
| • Ilość półek | 6 |
| • Wymiary półki | szer. 530 x gł. 650 mm |
| • Regulowana wysokość półek | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 1,012 kW 230 V 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 1 320 x gł. 855 x wys. 2 050 mm |
| • waga | 191 kg |

Wyposażenie dodatkowe

Para przewodnic

- wymiary: szer. 565 x gł. 15 x wys. 25 mm
- waga: 0,53 kg
- GTIN: 4015613685052

700488

UVP* 55,- PLN

Ruszt 2/1GN

- Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- wymiary: szer. 650 x gł. 530 x wys. 21 mm
- waga: 2,02 kg
- GTIN: 4015613587202

700487

UVP* 144,- PLN

Szafa mroźnicza 700L GN210

700803

UVP* 10 347,- PLN

GTIN 4015613681207



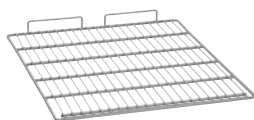
- ▶ Możliwość zamknięcia
- ▶ Wyświetlacz cyfrowy



- Materiał CNS 18/10
- Materiał wewnętrzny CNS 18/10
- Norma gastronomiczna 2/1 GN
- Pojemność 700 l
- Chłodzenie Powietrze obiegowe
- Środek chłodniczy R290 / 0,125 kg
- GWP 3
- Zakres temperatury -18 °C do -22 °C
- Regulacja temperatury W odstępach co 0,1 °C
- Zużycie energii elektrycznej 1223 kWh / rok
- Klasa wydajności energetycznej B (Nr EU 2015 / 1094)
- Klasa klimatyczna 4
- Temperatura otoczenia 10 °C do 32 °C
- Izolacja pentan, 85 mm
- Odparowanie wody kondensacyjnej Tak
- Funkcja automatycznego rozmrażania Tak
- Oświetlenie wewnętrzne Tak
- Możliwość zamknięcia Tak
- Zawias drzwi Prawo
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi Tak
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 2040 mm do 2090 mm
- Ilość półek 4
- Rodzaj półek Ruszt, powlekany tworzywem sztucznym
- Wymiary półki szer. 530 x gł. 650 mm
- Regulowana wysokość półek Tak
- Właściwości oświetlenie LED, załączane osobno
sygnał w przypadku zbyt długo otwartych drzwi
odstęp pomiędzy parami przewodnic: 75 mm
- Moc przyłączeniowa 0,35 kW | 220/240 V | 50 Hz
- wymiary szer. 705 x gł. 895 x wys. 2 090 mm
- waga 151 kg

Ruszt wkładany 700LGN210-OM

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Górna para przewodnic, Środkowe pary przewodnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 655 x wys. 45 mm
- waga: 2,71 kg
- GTIN: 4015613729749



700816

UVP* 144,- PLN

Ruszt wkładany 700LGN210-U

- Materiał: Stal, powlekany tworzywem sztucznym
- Możliwości wykorzystania: Dolna para przewodnic
- Nośność maks.: 60 kg
- wymiary: szer. 530 x gł. 645 x wys. 75 mm
- waga: 3,12 kg
- GTIN: 4015613729756



700817

UVP* 159,- PLN

Zamrażarka szokowa AL5, 5x1/1GN

700605

UVP* 15 269,- PLN

GTIN 4015613504780



- Materiał CNS 18/10
- Ilość par przewodnic 5
- Format przewodnic 1/1 GN
- Rodzaj przewodnic 600 x 400 mm
- Chłodzenie W poprzek
- Środek chłodniczy Powietrze obiegowe
- GWP R404a / 1,5 kg
- Cykl szybkiego chłodzenia 3922
- Wydajność szokowa zamrażarki od 70 °C do 3 °C (16 kg w 90 min)
- Klasa klimatyczna od 70 °C do -18 °C (12 kg w 240 min)
- Zużycie energii elektrycznej 4
- W zestawie Szybkie schładzanie: 0,12 kWh/kg
- Moc przyłączeniowa Zamrażanie szokowe: 0,35 kWh/kg
- wymiary 1 bagietowa sonda temperatury
- waga 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 750 x gł. 700 x wys. 850 mm
- 98 kg

Zamrażarki



Zamrażarka 252LW



| | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| • Materiał | Stal Lakierowane |
| • Materiał wewnętrzny | Tworzywo sztuczne ABS Aluminium |
| • Chłodzenie | Statycznie |
| • GWP | 3 |
| • Zakres temperatury | -25 °C do -15 °C |
| • Klasa wydajności energetycznej | A |
| • Klasa klimatyczna | 4 |
| • Temperatura otoczenia | do 30 °C |
| • Izolacja | Cyklopentan C5, 80 mm |
| • Odparowanie wody kondensacyjnej | Nie |
| • Funkcja automatycznego rozmrażania | Nie |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Lampka kontrolna | Wł./wyl. |
| • Włacznik/wyłącznik | Tak |
| • Oświetlenie wewnętrzne | Tak |
| • Wymiary kosza | szer. 230 x gł. 490 x wys. 210 mm |
| • Rodzaj drzwi | Drzwi unoszone |
| • Możliwość zamknięcia | Nie |
| • Regulowana wysokość nóżek | Tak |

Zamrażarka 252LW

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| • Wymiary wewnątrz | szer. 889 x gł. 530 x wys. 430-680 mm |
| • Pojemność | 252 l |
| • Środek chłodniczy | R600a / 0,073 kg |
| • Regulacja temperatury | Termostatycznie |
| • Zużycie energii elektrycznej | 331 kWh / rok |
| • Ilość koszy | 2 |
| • Moc przyłączeniowa | 0,11 kW 220-240 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 035 x gł. 765 x wys. 830 mm |
| • waga | 48,2 kg |
| • GTIN | 4015613662527 |

700965

UVP* 2 622,- PLN

Zamrażarka 368LW

| | |
|--------------------------------|---|
| • Wymiary wewnątrz | szer. 1.131 x gł. 530 x wys. 430-680 mm |
| • Pojemność | 368 l |
| • Środek chłodniczy | R600a / 0,120 kg |
| • Regulacja temperatury | 7 stopni Termostatycznie |
| • Zużycie energii elektrycznej | 383 kWh / rok |
| • Ilość koszy | 3 |
| • Moc przyłączeniowa | 0,125 kW 220-240 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 275 x gł. 765 x wys. 830 mm |
| • waga | 54,8 kg |
| • GTIN | 4015613650036 |

700963

UVP* 2 829,- PLN

Zamrażarka 458LW

| | |
|--------------------------------|---|
| • Wymiary wewnątrz | szer. 1.392 x gł. 530 x wys. 430-680 mm |
| • Pojemność | 458 l |
| • Środek chłodniczy | R600a / 0,135 kg |
| • Regulacja temperatury | Termostatycznie |
| • Zużycie energii elektrycznej | 441 kWh / rok |
| • Ilość koszy | 3 |
| • Moc przyłączeniowa | 0,15 kW 220-240 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 1 535 x gł. 765 x wys. 830 mm |
| • waga | 71,8 kg |
| • GTIN | 4015613662534 |

700966

UVP* 3 384,- PLN



Kostkarka do lodu W150

100083

UVP* 995,- PLN

GTIN 4015613730707



Kompaktowe urządzenie do przygotowania krystalicznych kostek lodu. Doskonale sprawdzi się w małej gastronomii, np. w bufecie / barze, a także w użytku prywatnym.

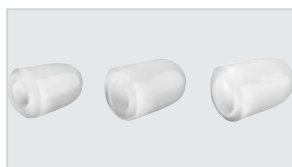
- Wersja kostek lodu Kształt kostki Przezroczyste
- Lampka kontrolna Wł./wyl. pełny zasobnik uzupełnienie zbiornika
- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Stalowo-szary
- Produkcja maks. 15 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 24 kostek lodu
- Ilość rozmiarów kostek lodu 1
- Produkcja przy pomocy Pionowy system parownika
- Pojemność zasobnika 1 kg
- Pojemność zbiornika 2,3 l
- Wydajność zbiornika wody maks. 360 kostek lodu
- Chłodzenie kompresor
- Środek chłodniczy R600a / 0,035 kg
- Klasa klimatyczna ST
- Odptyw wody tył
- Czujnik poziomu napelnienia Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- W zestawie 1 szufelka do lodu
- Moc przyłączeniowa 0,24 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary szer. 290 x gł. 390 x wys. 355 mm
- waga 10,4 kg

Kostkarka do lodu HK150

100082

UVP* 1 102,- PLN

GTIN 4015613730714



Kostkarka do lodu umożliwia wyprodukowanie kostek lodu w kształcie pustych stożków w 3 różnych rozmiarach – w zależności od potrzeb. Dzięki zintegrowanemu zbiornikowi na wodę i kompaktowej wersji urządzenia doskonale sprawdzi się jako element wyposażenia barowego.

- Materiał Tworzywo sztuczne
- Kolor Stalowo-szary
- Produkcja maks. 15 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy 12 kostek lodu
- Ilość rozmiarów kostek lodu 3
- Rozmiar kostki lodu S (Ø 1,5 cm | wys. 3,5 cm)
M (Ø 2,2 cm | wys. 3,5 cm)
L (Ø 2,5 cm | wys. 3,5 cm)
- Wersja kostek lodu Kształt stożka (stożek pusty)
- Produkcja przy pomocy Pionowy system parownika
- Pojemność zasobnika 1,5 kg
- Pojemność zbiornika 4,5 l
- Wydajność zbiornika wody maks. 150 kostek lodu w zależności od rozmiaru kostki lodu
- Chłodzenie Chłodzenie powietrzem
- Środek chłodniczy R290 / 0,033 kg
- Klasa klimatyczna ST
- Odptyw wody Lewo
- Czujnik poziomu napelnienia Tak
- Lampka kontrolna gotowość do pracy pełny zasobnik uzupełnienie zbiornika rozmiar kostki lodu
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Właściwości Przelącznik wyboru wielkości kostek lodu
- W zestawie 1 szufelka do lodu
- Moc przyłączeniowa 0,32 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary szer. 375 x gł. 420 x wys. 415 mm
- waga 13,9 kg

Kostkarka do lodu C25



- Materiał
- Ilość rozmiarów kostek lodu
- Rozmiar kostki lodu
- Wersja kostek lodu
- Produkcja przy pomocy
- Chłodzenie
- Klasa klimatyczna
- Przyłącze wody
- Odpływ wody
- Czujnik poziomu napelnienia
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Ważna wskazówka

Stal szlachetna
1
Ø 26 mm, wysokość 40 mm, 16-18 g
Kształt stożka (stożek pusty)
System łopatkowy
Chłodzenie powietrzem
ST
3/4"
Ø 25 mm
Tak
Tak
Tak
Zachować min. 10 cm odstępu z każdej strony

Kostkarka do lodu C25

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 25 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 20 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 6 kg |
| • Środek chłodniczy | R134a / 0,130 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,22 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 560 x wys. 685 mm |
| • waga | 28,2 kg |
| • GTIN | 4015613467634 |

104025

UVP* 2 807,- PLN

Kostkarka do lodu C40

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 35 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 30 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 13 kg |
| • Środek chłodniczy | R134a / 0,200 kg |
| • Moc przyłączeniowa | 0,38 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 550 x gł. 630 x wys. 825 mm |
| • waga | 41,8 kg |
| • GTIN | 4015613467641 |

104040

UVP* 3 768,- PLN

Kostkarka do lodu Q 25



System łopatkowy i parownik z końcówkami palcowymi przy braku pomp i dysz rozpryskowych gwarantują cichą i bezproblemową pracę nawet w szczególnie trudnych warunkach.

- Materiał
- Ilość rozmiarów kostek lodu
- Rozmiar kostki lodu
- Wersja kostek lodu
- Produkcja przy pomocy
- Chłodzenie
- Klasa klimatyczna
- Przyłącze wody
- Odpływ wody
- Czujnik poziomu napelnienia
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Nadaje się do zabudowy
- Regulowana wysokość nóżek
- Ważna wskazówka

CNS 18/10
1
30 x 26 x 40 mm, 17 g
Kształt stożka (stożek pusty)
System łopatkowy
Chłodzenie powietrzem
SN
3/4"
Ø 20 mm
Tak
Tak
Tak
Tak
Tak
Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony



Kostkarka do lodu Q 25

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 25 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 15 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 10 kg |
| • Środek chłodniczy | R134a / 0,180 kg |
| • Regulacja wysokości | 690 mm do 715 mm |
| • Wysokość bez nóżek | 690 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,265 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 550 x wys. 715 mm |
| • waga | 32,4 kg |
| • GTIN | 4015613634777 |

104204

UVP* 5 765,- PLN

Kostkarka do lodu Q 45

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| • Produkcja maks. | 45 kg / 24 godz. |
| • Produkcja / cykl pracy | 35 kostek lodu |
| • Pojemność zasobnika | 16 kg |
| • Środek chłodniczy | R134a / 0,230 kg |
| • Regulacja wysokości | 690 mm do 710 mm |
| • Wysokość bez nóżek | 693 mm |
| • Moc przyłączeniowa | 0,37 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 500 x gł. 610 x wys. 710 mm |
| • waga | 41,4 kg |
| • GTIN | 4015613634784 |

104206

UVP* 8 317,- PLN

Kostkarka do lodu B 20 Plus

104323

UVP* 4 800,- PLN

GTIN 4015613674193



- ▶ Rodzaj kostki lodu: kształt stożka (stożek pełny)
- ▶ Rozmiar kostki lodu: 35 x 32 mm, 20 g



• Materiał



- Produkcja maks.
- Produkcja / cykl pracy
- Ilość rozmiarów kostek lodu
- Rozmiar kostki lodu
- Wersja kostek lodu
- Produkcja przy pomocy
- Pojemność zasobnika
- Chłodzenie
- Środek chłodniczy
- Klasa klimatyczna
- Przyłącze wody
- Odpływ wody
- Czujnik poziomu napełnienia
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Podblatowa
- Właściwości

- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
 Tworzywo sztuczne
 Stal
 Ocynkowane
 21 kg / 24 godz.
 18 kostek lodu
 możliwość bezstopniowej regulacji rozmiaru
 35 x 32 mm, 20 g
 Kształt stożka (stożek pełny)
 System natryskowy
 6,5 kg
 Chłodzenie powietrzem
 R134a / 0,180 kg
 T
 3/4"
 Ø 20 mm
 Tak
 Wł./wyl.
 Tak
 Tak
 Tak
 Przełącznik wyboru wielkości kostek lodu
 funkcja czyszczenia
 zużycie wody / godz.: 2,46 litra
 1 szufelka do lodu
 Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony
 0,265 kW | 220-240 V | 50 Hz
 szer. 340 x gł. 480 x wys. 600 mm
 27,6 kg

Kostkarka do lodu B 40 Plus

- Produkcja maks.: 41 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 28 kostek lodu
- Pojemność zasobnika: 15 kg
- Środek chłodniczy: R134a / 0,210 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,59 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 500 x gł. 540 x wys. 700 mm
- waga: 38,2 kg
- GTIN: 4015613697154



104338

UVP* 6 801,- PLN

Kostkarka do lodu B 50 Plus

- Produkcja maks.: 52 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 36 kostek lodu
- Pojemność zasobnika: 22 kg
- Środek chłodniczy: R134a / 0,350 kg
- Moc przyłączeniowa: 0,68 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 500 x gł. 580 x wys. 800 mm
- waga: 42,6 kg
- GTIN: 4015613697161



104348

UVP* 7 503,- PLN

Kostkarka do lodu B 70 Plus

- Produkcja maks.: 72 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 56 kostek lodu
- Pojemność zasobnika: 42 kg
- Środek chłodniczy: R134a / 0,390 kg
- Wysokość bez nóżek: 910 mm
- Moc przyłączeniowa: 0,88 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 700 x gł. 580 x wys. 1 015 mm
- waga: 55,4 kg
- GTIN: 4015613697178



104383

UVP* 9 977,- PLN

Kostkarka do lodu B 90 Plus

- Produkcja maks.: 89 kg / 24 godz.
- Produkcja / cykl pracy: 56 kostek lodu
- Pojemność zasobnika: 42 kg
- Środek chłodniczy: R134a / 0,350 kg
- Wysokość bez nóżek: 910 mm
- Moc przyłączeniowa: 0,98 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 700 x gł. 581 x wys. 995 mm
- waga: 63 kg
- GTIN: 4015613697185



104393

UVP* 10 573,- PLN



Łuskarki do lodu



Łuskarka do lodu F 80

104409

UVP* 12 936,- PLN

GTIN 4015613616629



• Materiał

CNS 18/10

• Produkcja maks.

90 kg / 24 godz.



• Produkcja przy pomocy

Pionowy system parownika

• Pojemność zasobnika

20 kg



• Chłodzenie

Chłodzenie powietrzem

• Środek chłodniczy

R134a / 0,300 kg

• Klasa klimatyczna

SN

• Przyłącze wody

3/4"

• Odpływ wody

Ø 20 mm

• Czujnik poziomu napełnienia

Tak

• Lampka kontrolna

Tak

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Nadaje się do zabudowy

Tak

• W zestawie

1 szufelka do lodu

• Ważna wskazówka

Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

• Moc przyłączeniowa

0,4 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 570 x gł. 600 x wys. 680 mm

• waga

52 kg



Łuskarka do lodu F 125

104436

UVP* 15 380,- PLN

GTIN 4015613634814



• Materiał

CNS 18/10

• Produkcja maks.

120 kg / 24 godz.

• Produkcja przy pomocy

Pionowy cylinder ze stali szlachetnej z systemem ślimakowym



• Pojemność zasobnika

27 kg

• Chłodzenie

Chłodzenie powietrzem

• Środek chłodniczy

R134a / 0,400 kg

• Klasa klimatyczna

SN

• Przyłącze wody

3/4"

• Odpływ wody

Ø 20 mm

• Czujnik poziomu napełnienia

Tak

• Lampka kontrolna

Tak

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Regulowana wysokość nóżek

Tak

• Regulacja wysokości

1000 mm do 1010 mm

• Nadaje się do zabudowy

Tak

• W zestawie

1 szufelka do lodu

• Ważna wskazówka

Zachować min. 15 cm odstępu z każdej strony

• Moc przyłączeniowa

0,49 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 680 x gł. 510 x wys. 1 000 mm

• waga

60,6 kg

Maszyna do lodów 1,4L

135002

UVP* 1 091,- PLN

GTIN 4015613536910



- Przystosowane do
 - Mrożone jogurty
 - Zmrożone desery
 - Sorbety
 - Lody
- Materiał
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- Pojemność
 - 1,4 l
- Produkcja lodu
 - Od ok. 30 do 60 minut
- Chłodzenie
 - Sprężarka
- Środek chłodniczy
 - R134a / 0,070 kg
- Zakres mrożenia do
 - Ok. -35 °C
- Wyświetlacz cyfrowy
 - Tak
- Włącznik/wyłącznik
 - Tak
- W zestawie
 - 1 łyżka do lodów
 - 1 kubek z miarką
- Właściwości pojemnika na lody
 - Możliwość wyjęcia
 - Materiał: aluminium
- Moc przyłączeniowa
 - 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary
 - szer. 290 x gł. 390 x wys. 315 mm
- waga
 - 10,1 kg

Pojemnik na lody 1,4L

- Materiał: Aluminium
- Pojemność: 1,4 l
- wymiary: szer. 130 x gł. 130 x wys. 167 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613658353



135014

UVP* 67,- PLN

Witryna do lodów 4x6,5L-R

700228

UVP* 4 060,- PLN

GTIN 4015613724591



- Do prezentacji indywidualnych lodowych specjałów – dzięki 4 wymowanym pojemnikom (każdy o pojemności 6,5 litra) witryna do lodów stanowi kompaktowe, zajmujące niewiele miejsca rozwiązanie do przyrządzania deserów w każdej kuchni gastronomicznej.
- Materiał
 - Stal szlachetna
 - Pojemność
 - 67 l
 - 26 l
 - Głębokość pojemnika
 - 114 mm
 - Rodzaj przeszklenia
 - Przeszklenie podwójne
 - Szyba zabezpieczająca
 - Tak
 - Szyba przednia
 - Zaokrąglone
 - Środek chłodniczy
 - R290 / 0,056 kg
 - Zakres temperatury
 - 18 °C do -25 °C
 - Regulacja temperatury
 - Termostatycznie
 - Elektronicznie
 - Klasa klimatyczna
 - 4
 - Funkcja automatycznego rozmrażania
 - Nie
 - Wyświetlacz cyfrowy
 - Tak
 - Lampka kontrolna
 - Wł./wyl.
 - Włącznik/wyłącznik
 - Tak
 - Rodzaj drzwi
 - Drzwi unoszone
 - Pozycja drzwi
 - strona tylna
 - Zawias drzwi
 - Góra
 - W zestawie
 - 4 pojemniki, szer. 360 x głęb. 165 x wys. 100 mm, stal szlachetna
 - 3 poprzeczki: długość 365 mm, szerokość 20 mm
 - Produkt przeznaczony do użytku kuchennego
 - Ważna wskazówka
 - Produkt przeznaczony do użytku kuchennego
 - Moc przyłączeniowa
 - 0,168 kW | 230 V | 50 Hz
 - wymiary
 - szer. 805 x gł. 665 x wys. 350 mm
 - waga
 - 33,4 kg





TECHNIKA ZMYWANIA

Zmywarki do naczyń muszą być przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii – moc, wydajność i trwałość to podstawa!

Na kolejnych stronach znajdziesz atrakcyjne oferty wyróżniające się doskonałym stosunkiem jakości do ceny.

Zmywarka Deltamat TF350



| | | |
|--|---|--|
| | • Materiał | CNS 18/10 |
| | • Wymiary kosza | 350 x 350 mm |
| | • Wysokość szklanek maks. | 270 mm |
| | • Wydajność na godzinę maks. | 30 koszy |
| | • Cykl pracy | 120 sekund |
| | • Pompa wspomagająca płukanie | Tak |
| | • Ochrona przed suchym cyklem | Tak |
| | • Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | Tak |
| | • Podwójne ściany | Tak |
| | • Drzwi dwusłowne | Tak |
| | • Termostat bezpieczeństwa | Tak |
| | • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| | • Podblatowa | Tak |
| | • Lampka kontrolna | Nagrzewanie |
| | | Wł./wyt. |
| | • Dopływ wody | G 3/4" M |
| | • Odpływ wody | Ø 24 mm |
| | • Ciśnienie wody | 2 - 4 bary |
| | • Zużycie wody przy 2 barach | 1,4 litra |
| | • Pojemność zbiornika | 12 l |
| | • Grzałka zbiornika | 1,85 kW |
| | • Grzałka bojlera | 2,4 kW |
| | • W zestawie | 1 kubek na sztućce 2 kosze na szklanki 1 wkład na spodki |
| | • Moc przyłączeniowa | 2,59 kW 230 V 50 Hz |
| | • wymiary | szer. 415 x gł. 465 x wys. 670 mm |

| | Pompa wypompowująca | Zmiękcacz wody | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------|---------------------|----------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Deltamat TF350 | Nie | Nie | 30 kg | 110520 | 6 616,- PLN | 4015613447513 |
| Deltamat TF350LP | Tak | Nie | 32,5 kg | 110521 | 7 318,- PLN | 4015613447520 |
| Deltamat TF350W | Nie | Tak | 35 kg | 110522 | 7 355,- PLN | 4015613447537 |

Wyposażenie dodatkowe

Kosz na szklanki 350x350x110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 110 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613432007



110312

UVP* 181,- PLN

Kosz na szklanki 350x350x170

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 350 x 350 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Nie
- wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 170 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613586564



110311

UVP* 233,- PLN

Szafka dolna 650, szer600 DS

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Ilość przegród: 12
- wymiary: szer. 300 x gł. 100 x wys. 90 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613432014



110317

UVP* 67,- PLN

Kubek na sztućce do zmywarek

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 107 x gł. 107 x wys. 119 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021



110318

UVP* 33,- PLN

Pompa wypompowująca LPS20 (zestaw)

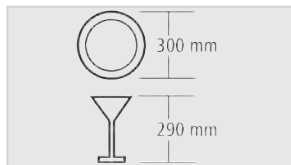
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 pompa, 1 wąż, guma, 1 wąż, tworzywo sztuczne, 1 przekaźnik
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 240 x gł. 280 x wys. 165 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613721293



109564

UVP* 1 032,- PLN

Zmywarka Deltamat TF401



- Materiał CNS 18/10
- Wymiary kosza 400 x 400 mm
- Wysokość talerzy maks. 300 mm
- Wysokość szklanek maks. 290 mm
- Wydajność na godzinę maks. 30 koszy
- Cykl pracy 120 sekund
- Pompa dozująca środek myjący Nie
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Ochrona przed suchym cyklem Tak
- Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi Tak
- Podwójne ściany Nie
- Drzwi dwuścienne Tak
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Lampka kontrolna Nagrzewanie Wł./wyl.
- Podblatowa Tak
- Dopływ wody G 3/4" M
- Odpływ wody Ø 24 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 1,8 litra
- Pojemność zbiornika 14,5 l
- Grzałka zbiornika 1,85 kW
- Grzałka bojlera 2,8 kW
- W zestawie 1 kubek na sztućce
1 kosz na szklanki
1 kosz na szklanki, 4-częściowy
1 wkład na spodki
- Moc przyłączeniowa 3,2 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 450 x gł. 555 x wys. 700 mm

| | Pompa wypompowująca | Zmiękczacze wody | Pompa wypompowująca | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------|------------------------|------------------|------------------------|---------|---------|-------------|---------------|
| Deltamat TF401 | Nie | Nie | Nie | 38 kg | 110605 | 7 281,- PLN | 4015613468525 |
| Deltamat TF401W | Nie | Tak | Nie | 42 kg | 110606 | 8 058,- PLN | 4015613468532 |
| Deltamat TF401LPW | Tak | Tak | Nie | 45 kg | 110607 | 8 317,- PLN | 4015613468549 |
| Deltamat TF 401 K | Nie | Nie | Tak | 38,8 kg | 110608 | 7 389,- PLN | 4015613671369 |

Wyposażenie dodatkowe

Kosz d zmyw. szklanki 400x400x135mm

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 1
- Wysokość wewnętrzna: 107 mm
- Wersja: Równe
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 135 mm
- waga: 0,95 kg
- GTIN: 4015613468303

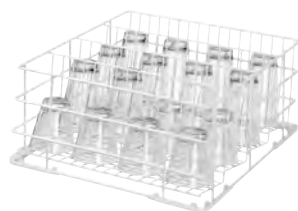


109325

UVP* 174,- PLN

Kosz d zmyw. szklanki 400x400x185mm

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 4
- Wysokość wewnętrzna: 150 mm
- Wersja: Nachylone
- Możliwość ustawiania piętrowo: Nie
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 185 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613468327



109327

UVP* 251,- PLN

Kosz na talerze 400x400x120

- Materiał: Stal, Z powłoką
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 16
- Wysokość wewnętrzna: 52 mm
- Wersja: Uchwyty na talerze
- Możliwość ustawiania piętrowo: Nie
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 120 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613468310



109326

UVP* 159,- PLN

Kosz do zmywarek - zestaw 4000

- Skład zestawu koszy: 2 kosze uniwersalne, 4 wkłady na szklanki, 1 wkład na talerze, 1 kubek na sztućce
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 400 x 400 mm
- Ilość przegród: 1
- Wysokość wewnętrzna: 150 mm
- Wersja: Równe
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 143 mm
- waga: 5,79 kg
- GTIN: 4015613653242



15202

UVP* 414,- PLN

Kubek na sztućce do zmywarek

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Średnica: 107 mm
- wymiary: szer. 107 x gł. 107 x wys. 119 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613432021



110318

UVP* 33,- PLN

Pompa wypompowująca LPS20 (zestaw)

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 pompa, 1 wąż, guma, 1 wąż, tworzywo sztuczne, 1 przełącznik
- Przystosowane do: Zmywarka Deltamat TF401, TF401 K
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 240 x gł. 280 x wys. 165 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613721293



109564

UVP* 1 032,- PLN

Pompa wypompowująca LPS10 (zestaw)

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 pompa, 1 wąż, guma, 1 wąż, tworzywo sztuczne, Materiał instalacyjny
- Przystosowane do: Zmywarka Deltamat TF401W
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 0,96 kg
- GTIN: 4015613721286



109563

UVP* 1 032,- PLN

| Zmywarki do szkła Deltamat | Wymiary kosza | Wysokość szklanek maks. | Wydajność na godzinę maks. | Pompa wypompowująca | Zmiękczac wody | Pompa dozująca środek myjący | Pompa wspomagająca płukanie | Podwójne ściany | Samoczyszczenie |
|----------------------------|---------------|-------------------------|----------------------------|---------------------|----------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| TF350 | 350 x 350 mm | 270 mm | 30 koszy | - | - | - | ✓ | ✓ | - |
| TF350LP | 350 x 350 mm | 270 mm | 30 koszy | ✓ | - | - | ✓ | ✓ | - |
| TF350W | 350 x 350 mm | 270 mm | 30 koszy | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | - |
| TF401 | 400 x 400 mm | 290 mm | 30 koszy | - | - | - | ✓ | - | - |
| TF401W | 400 x 400 mm | 290 mm | 30 koszy | - | ✓ | - | ✓ | - | - |
| TF401LPW | 400 x 400 mm | 290 mm | 30 koszy | ✓ | ✓ | - | ✓ | - | - |
| TF401 K | 400 x 400 mm | 290 mm | 30 koszy | - | - | - | ✓ | - | - |

Zmywarki



Zmywarka E500 LPR

110510

UVP* 7 355,- PLN

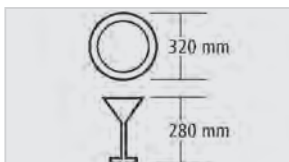
GTIN 4015613655291

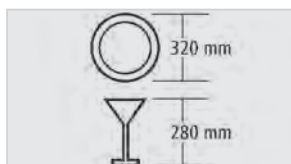


Zmywarka do naczyń o dobrej wydajności mycia i płukania, jednocześnie zapewniająca łatwą obsługę – idealna do użytku w kafeteriach, barach lub kawiarniach.



| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Wymiary kosza | 500 x 500 mm |
| • Wysokość talerzy maks. | 320 mm |
| • Wysokość szklanek maks. | 280 mm |
| • Wydajność na godzinę maks. | 30 koszy |
| • Cykl pracy | 120 sekund |
| • ilość programów zmywania: | 1 |
| • Pompa wypompowująca | Tak |
| • Zmiękcacz wody | Nie |
| • Pompa dozująca środek myjący | Tak |
| • Pompa wspomagająca płukanie | Tak |
| • Ochrona przed suchym cyklem | Tak |
| • Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | Tak |
| • Podwójne ściany | Nie |
| • Drzwi dwusłenne | Tak |
| • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| • Podblatowa | Tak |
| • Lampka kontrolna | Wł./wyl. Nagrzewanie |
| • Dopływ wody | G 3/4" |
| • Odpływ wody | Ø 20 mm |
| • Ciśnienie wody | 2 - 3,5 bara |
| • Zużycie wody przy 2 barach | 2,7 litra |
| • Pojemność zbiornika | 25 l |
| • Grzałka zbiornika | 2,8 kW |
| • Grzałka bojlera | 2,8 kW |
| • Właściwości | temperatura wody na dopływie maks. 60 °C pompa wypompowująca wyposażona w matę wygłuszającą zawór przeciwwrotny Zalecane przyłącze ciepłej wody do 55 °C |
| • Ważna wskazówka | Zawór przeciwwrotny |
| • W zestawie | 1 kosz na talerze 1 kosz uniwersalny 1 kubek na sztućce |
| • Moc przyłączeniowa | 3,4 kW 220-230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 600 x gł. 640 x wys. 820 mm |
| • waga | 53,6 kg |





Talercze, szklanki, garnki czy patelnie – zmywarka sprawi, że Twoje naczynia zabłysną. Elektroniczny system TERMOSTOP zapewni idealną temperaturę dodatkowego płukania.

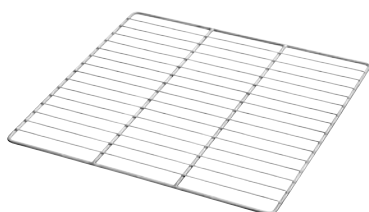


| | |
|---|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Wymiary kosza | 500 x 500 mm |
| • Wysokość talerzy maks. | 320 mm |
| • Wysokość szklanek maks. | 280 mm |
| • Wydajność na godzinę maks. | 60 koszy |
| • Cykl pracy | 60 / 90 / 180 sekund |
| • ilość programów zmywania: | 3 |
| • Pompa wypompowująca | Tak |
| • Zmiękcacz wody | Nie |
| • Pompa dozująca środek myjący | Tak |
| • Pompa wspomagająca płukanie | Tak |
| • Ochrona przed suchym cyklem | Nie |
| • Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | Tak |
| • Podwójne ściany | Nie |
| • Drzwi dwusłienne | Tak |
| • Termostat bezpieczeństwa | Tak |
| • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| • Podblatowa | Nie |
| • Lampka kontrolna | Wł./wył. Nagrzewanie |
| • Dopływ wody | G 3/4" |
| • Odpływ wody | Ø 20 mm |
| • Ciśnienie wody | 2 - 4 bary |
| • Zużycie wody przy 2 barach | 2,7 litra |
| • Pojemność zbiornika | 25 l |
| • Grzałka zbiornika | 2,8 kW |
| • Grzałka bojlera | 2,8 kW |
| • Właściwości | Elektroniczny stoper termiczny Pompa podnosząca ciśnienie Wskaźnik temperatury bojlera i zbiornika temperatura wody na dopływie maks. 60 °C Zawór zwrotny |
| • W zestawie | 1 kosz na szklanki 1 kosz na sztućce 1 wąż doprowadzający wodę |
| • Moc przyłączeniowa | 3,4 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 600 x gł. 640 x wys. 820 mm |
| • waga | 53,6 kg |

Wyposażenie dodatkowe

Kratka zmywakowa

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub)
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 5 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217

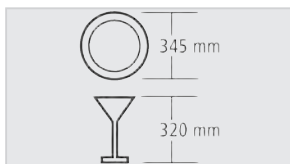

101094

UVP* 181,- PLN

Zmywarka Deltamat TF50



- Materiał CNS 18/10
- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 345 mm
- Wysokość szklanek maks. 320 mm
- Wydajność na godzinę maks. 30 koszy
- Cykl pracy 120 sekund
- ilość programów zmywania: 1
- Zmiękcacz wody Nie
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Ochrona przed suchym cyklem Tak
- Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi Tak
- Podwójne ściany Nie
- Drzwi dwusłenne Tak
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Podblatowa Tak
- Lampka kontrolna Nagrzewanie Wł./wył.
- Dopływ wody G 3/4" MI
- Odpływ wody Ø 24 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 2,3 litra
- Pojemność zbiornika 29 l
- Grzałka zbiornika 2,7 kW
- Grzałka bojlera 2,8 kW
- Ważna wskazówka Zalecane przyłącze ciepłej wody do 55 °C
- W zestawie 1 kosz na szklanki
1 kosz na talerze
1 kubek na sztućce
- Moc przyłączeniowa 3,45 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary szer. 590 x gł. 600 x wys. 850 mm



| | Pompa wypompowująca | Pompa dozująca środek myjący | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------|---------------------|---------------------------------|---------|---------|--------------|---------------|
| Deltamat TF50 | Nie | Nie | 56,5 kg | 110415 | 9 607,- PLN | 4015613448114 |
| Deltamat TF50L | Tak | Nie | 58 kg | 110418 | 9 944,- PLN | 4015613448121 |
| Deltamat TF 50 LR | Tak | Tak | 59 kg | 110419 | 10 425,- PLN | 4015613588421 |

Wyposażenie dodatkowe

Pompa wypompowująca LPS20 (zestaw)

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 pompa, 1 wąż, guma, 1 wąż, tworzywo sztuczne, 1 przełącznik
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 240 x gł. 280 x wys. 165 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613721293



109564

UVP* 1 032,- PLN

Pompa podnosząca ciśnienie DSS10 (zestaw)

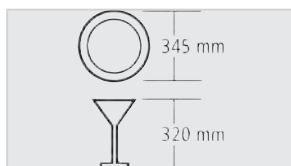
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 pompa (szer. 100 x głęb. 175 x wys. 110 mm, 1,5 A), 1 kondensator (szer. 35 x głęb. 120 x w, 1 wąż, guma, Materiał instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562

UVP* 1 254,- PLN

Zmywarka TF517



Bardzo wydajna zmywarka do naczyń zapewnia najlepsze efekty zmywania dzięki zoptymalizowanemu ramieniu natryskowemu z nowatorskim rozwiązaniem w zakresie rozmieszczenia dysz. W połączeniu z kratką zmywakową 500 zmywarka nadaje się również do zmywania garnków i misek.



CNS 18/10



- Materiał CNS 18/10
- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 345 mm
- Wysokość szklanek maks. 320 mm
- Wydajność na godzinę maks. 60 koszy
- Cykl pracy 60 / 90 / 120 / 180 sekund
- ilość programów zmywania: 4
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Ochrona przed suchym cyklem Tak
- Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi Tak
- Podwójne ściany Nie
- Drzwi dwuścienne Tak
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Podblatowa Tak
- Lampka kontrolna Wł./wyl. Nagrzewanie
- Dopływ wody G 3/4"
- Odpływ wody Ø 50 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 2,3 litra
- Pojemność zbiornika 29 l
- Grzałka zbiornika 2,7 kW
- Grzałka bojlera 4,5 kW
- Właściwości temperatura wody na dopływie maks. 60 °C łatwe w czyszczeniu ramię natryskowe możliwość zmywania garnków lub misek dzięki zastosowaniu kratki do zmywakowej 500
- W zestawie 1 kosz na szklanki
1 kosz na talerze
1 kubek na sztućce
zapasowe pierścienie uszczelniające do węża dopływowego
- Moc przyłączeniowa 5,06 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 595 x gł. 630 x wys. 845 mm

| | Pompa wypompowująca | Zmiękczacze wody | Pompa dozująca środek myjący | W zestawie | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------|---------------------|------------------|------------------------------|-----------------------------|---------|---------|--------------|---------------|
| TF517 | Nie | Nie | Nie | - | 59 kg | 110557 | 11 571,- PLN | 4015613697291 |
| TF517 LP | Tak | Nie | Nie | - | 59,2 kg | 110567 | 11 756,- PLN | 4015613697307 |
| TF517 LPWR | Tak | Tak | Tak | 1 lejek do napełniania solą | 63 kg | 110597 | 12 481,- PLN | 4015613693095 |

Wyposażenie dodatkowe

Pompa wypompowująca LPS40 (zestaw)

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 pompa, 1 wąż, guma, 3 węże, tworzywo sztuczne, Materiał instalacyjny
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 265 x gł. 265 x wys. 235 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613721316



109566

UVP* 1 032,- PLN

Pompa podnosząca ciśnienie DSS10 (zestaw)

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 pompa (szer. 100 x głęb. 175 x wys. 110 mm, 1,5 A), 1 kondensator (szer. 35 x głęb. 120 x w, 1 wąż, guma, Materiał instalacyjny
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



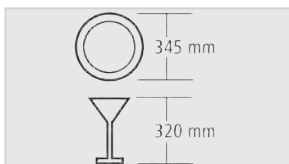
109562

UVP* 1 254,- PLN

Zmywarka Deltamat TF 526 R



- Materiał CNS 18/10
- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 340 mm
- Wysokość szklanek maks. 325 mm
- Wydajność na godzinę maks. 60 koszy
- Cykl pracy 60 / 90 / 120 / 180 sekund
- ilość programów zmywania: 5
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Ochrona przed suchym cyklem Tak
- Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi Tak
- Podwójne ściany Tak
- Drzwi dwuścienne Tak
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Podblatowa Tak
- Lampka kontrolna Tak
- Dopływ wody G 3/4" M
- Odpływ wody Ø 50 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 2,3 litra
- Pojemność zbiornika 16,5 l
- Grzałka zbiornika 2,7 kW
- Grzałka bojlera 4,5 kW
- W zestawie 1 kosz na szklanki
1 kosz na talerze
1 kubek na sztućce
- Moc przyłączeniowa 5,15 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 595 x gł. 630 x wys. 845 mm



| | Pompa wypompowująca | Zmiękcacz wody | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------------------|----------------|---------|---------|--------------|---------------|
| Deltamat TF 526 R | Nie | Nie | 66 kg | 111655 | 11 756,- PLN | 4015613675251 |
| Deltamat TF 526 LPR | Tak | Nie | 66,3 kg | 111660 | 12 481,- PLN | 4015613675268 |
| Deltamat TF 526 LPWR | Tak | Tak | 66,6 kg | 111670 | 12 754,- PLN | 4015613671376 |

Wyposażenie dodatkowe

Pompa wypompowująca LPS10 (zestaw)

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 pompa, 1 wąż, guma, 1 wąż, tworzywo sztuczne, Materiał instalacyjny
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 0,96 kg
- GTIN: 4015613721286



109563

UVP* 1 032,- PLN

Pompa podnosząca ciśnienie DSS10 (zestaw)

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 pompa (szer. 100 x głęb. 175 x wys. 110 mm, 1,5 A), 1 kondensator (szer. 35 x głęb. 120 x w, 1 wąż, guma, Materiał instalacyjny
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562

UVP* 1 254,- PLN

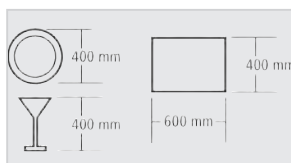
Zmywarka Deltamat TF641



Nadaje się do blach do pieczenia, tac, półmisek, pojemników na mięso itp. o wielkości do 600 x 400 mm.



- Materiał CNS 18/10
- Wielkość tacy maks. 600 x 400 mm
- Wysokość talerzy maks. 400 mm
- Wysokość szklanek maks. 400 mm
- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wydajność na godzinę maks. 60 koszy
- Cykl pracy 90 / 120 / 180 / 300 sekund
- ilość programów zmywania: 5
- Zmiękcacz wody Nie
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Ochrona przed suchym cyklem Tak
- Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi Tak
- Podwójne ściany Tak
- Drzwi dwusłowne Tak
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Podblatowa Tak
- Lampka kontrolna Tak
- Dopływ wody G 3/4" MI
- Odpływ wody Ø 24 mm
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 2,3 litra
- Pojemność zbiornika 16,5 l
- Grzałka zbiornika 2,7 kW
- Grzałka bojlera 6 kW
- W zestawie 1 kosz na szklanki
1 kosz na talerze
1 kubek na sztućce
- Moc przyłączeniowa 6,65 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 600 x gł. 680 x wys. 860 mm

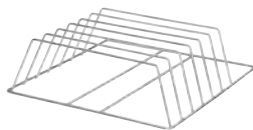


| | Pompa wypompowująca | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------|---------------------|---------|---------|--------------|---------------|
| Deltamat TF641 | Nie | 67,5 kg | 109632 | 12 754,- PLN | 4015613544397 |
| Deltamat TF641LP | Tak | 69 kg | 109633 | 13 161,- PLN | 4015613544403 |

Wyposażenie dodatkowe

Kosz do mycia tac 600x400mm

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 6
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- Wysokość wewnętrzna: 150 mm
- Wersja: Uchwyty na tace
- Nadaje się do: Tace
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 160 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329

UVP* 699,- PLN

Pompa wypompowująca LPS10 (zestaw)

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 pompa, 1 wąż, guma, 1 wąż, tworzywo sztuczne, Materiał instalacyjny
- Napięcie: 220-240 V
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 0,96 kg
- GTIN: 4015613721286



109563

UVP* 1 032,- PLN

Pompa podnosząca ciśnienie DSS10 (zestaw)

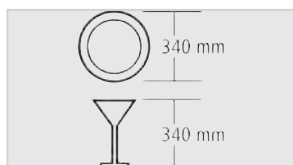
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 pompa (szer. 100 x głęb. 175 x wys. 110 mm, 1,5 A), 1 kondensator (szer. 35 x głęb. 120 x w, 1 wąż, guma, Materiał instalacyjny)
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279

































109562

UVP* 1 254,- PLN

Zmywarka Deltamat TF7500ecoLP



-  • Materiał CNS 18/10
-  • Wymiary kosza 500 x 500 mm
-  • Wysokość talerzy maks. 340 mm
-  • Wysokość szklanek maks. 340 mm
-  • Wydajność na godzinę maks. 60 koszy
-  • Cykl pracy 60 - 360 sekund
-  • ilość programów zmywania: 7
-  • Pompa wypompowująca Tak
-  • Pompa dozująca środek myjący Tak
-  • Pompa wspomagająca płukanie Tak
-  • Ochrona przed suchym cyklem Tak
-  • Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi Tak
-  • Podwójne ściany Tak
-  • Drzwi dwusłenne Tak
-  • Termostat bezpieczeństwa Tak
-  • Włącznik/wyłącznik Tak
-  • Podblatowa Tak
-  • Lampka kontrolna Tak
-  • Dopływ wody G 3/4" M
-  • Odpływ wody Ø 24 mm
-  • Ciśnienie wody 2 - 4 bary
-  • Zużycie wody przy 2 barach 2,5 - 7 litrów
-  • Pojemność zbiornika 10 l
-  • Grzałka zbiornika 1,1 kW
-  • Grzałka bojlera 6 kW
-  • Właściwości Drzwi na sprężynach
Wielokolorowy przycisk START
Wielojęzyczne menu sterowania
System autodiagnozy
-  • W zestawie 1 kosz na szklanki
1 kosz na talerze
1 kubek na sztućce
-  • Moc przyłączeniowa 6,65 kW | 400 V | 50 Hz
-  • Przyłącze urządzenia 3 NAC
-  • wymiary szer. 600 x gł. 610 x wys. 850 mm

| | Zmiękcacz wody | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|----------------|-------|---------------|--------------|---------------|
| Deltamat TF7500ecoLP | Nie | 73 kg | 110660 | 15 269,- PLN | 4015613527635 |
| Deltamat TF7500ecoLPW | Tak | 75 kg | 110661 | 16 120,- PLN | 4015613527642 |

Wyposażenie dodatkowe

Pompa wypompowująca LPS30 (zestaw)

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 pompa, 1 wąż, guma, Materiał instalacyjny
- Przystosowane do: zmywarki (w zależności od urządzenia)
- Moc przyłączeniowa: 0,25 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 225 x gł. 225 x wys. 145 mm
- waga: 0,78 kg
- GTIN: 4015613721309



109565

UVP* 1 032,- PLN

Pompa podnosząca ciśnienie DSS10 (zestaw)

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu: 1 pompa (szer. 100 x głęb. 175 x wys. 110 mm, 1,5 A), 1 kondensator (szer. 35 x głęb. 120 x w, 1 wąż, guma, Materiał instalacyjny)
- Przystosowane do: Zmywarka Deltamat TF641, TF641LP, Zmywarka Deltamat TF50, TF50L, TF50LR, Zmywarka Deltamat TF517, TF517LP, Zmywarka Deltamat TF526R, TF526LPR, TF526LPWR
- Moc przyłączeniowa: 0,15 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 295 x gł. 255 x wys. 155 mm
- waga: 4,1 kg
- GTIN: 4015613721279



109562

UVP* 1 254,- PLN

Pompa dozująca środek myjący TG280

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Niebieski
- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403



109518

UVP* 869,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG300

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Niebieski
- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 1-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,01 L / h. do 3 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złączek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613488295



109548

UVP* 1 128,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Kolor szary
- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złączek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517



109547

UVP* 1 623,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozująca

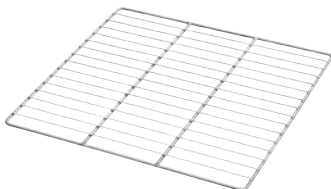
- GTIN: 4015613265582

099996

UVP* 222,- PLN

Kratka zmywakowa

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do: Zmywanie wyjątkowo dużych pojemników (garnków, misek lub)
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 5 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613664217

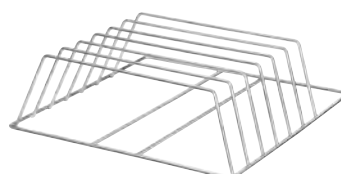


101094

UVP* 181,- PLN

Kosz do mycia tac 600x400mm

- Materiał: CNS 18/10
- Ilość przegród: 6
- Wielkość tacy maks.: 600 x 400 mm
- Wysokość wewnętrzna: 150 mm
- Wersja: Uchwyty na tace
- Nadaje się do: Tace
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 160 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613487069



109329

UVP* 699,- PLN

Podstawa zmywarki

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Kolor: Srebrny
- Podstawa: Tak
- Wysokość wewnętrzna: 360 mm
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulacja wysokości: 440 mm do 490 mm
- Właściwości: Połka na kosze do zmywarek maks. 500 x 500 mm
- wymiary: szer. 605 x gł. 570 x wys. 450 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613602462



109688

UVP* 847,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Środek czyszczący do zmywarek P5kg

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 wiadro
- Pojemność: 5 kg
- Wersja: proszek
- Wartość pH: 12
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- Zastosowanie: Dozowanie: ręcznie, zgodnie z wytycznymi producenta urządzenia, Stężenie użytkowe: w zależności od twardości wody 2 - 4 g na litr wody
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 236 x gł. 248 x wys. 210 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613731872



173074

UVP* 166,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F12kg

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 12 kg
- Wersja: w płynie
- Wartość pH: 14
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania, Stężenie użytkowe: w zależności od twardości wody 1 - 3 g na litr wody
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 238 x gł. 199 x wys. 297 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613731834



173070

UVP* 362,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F12kgXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 12 kg
- Wersja: w płynie
- Wartość pH: 14
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania, Stężenie użytkowe: w zależności od twardości wody 1,5 - 3,5 g na litr wody
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 238 x gł. 199 x wys. 297 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613731841



173071

UVP* 388,- PLN

Środek nabłyszczający F10kg

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym, Piec konwekcyjno parowy
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 kg
- Wersja: w płynie
- Wartość pH: 2,1
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania, W przypadku pieców konwekcyjno-parowych można alternatywnie napełnić zbiornik środka nabłyszczającego zgodnie z wytycznymi producenta, Stężenie użytkowe: w zależności od twardości wody 0,2 - 0,4 g na litr wody do płukania, Dozowanie przebiega automatycznie po prawidłowym podłączeniu
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 238 x gł. 199 x wys. 297 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613731865



173072

UVP* 377,- PLN

Wózek do koszy na sztućce TGS100

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Wymiary powierzchni transportowej: szer. 513 x gł. 583 mm
- Nośność całkowita, maks.: 120 kg
- Rant: Obwodowo
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne
- Średnica kółek: 100 mm
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 515 x gł. 640 x wys. 925 mm
- waga: 8,8 kg
- GTIN: 4015613523712



300143

UVP* 525,- PLN

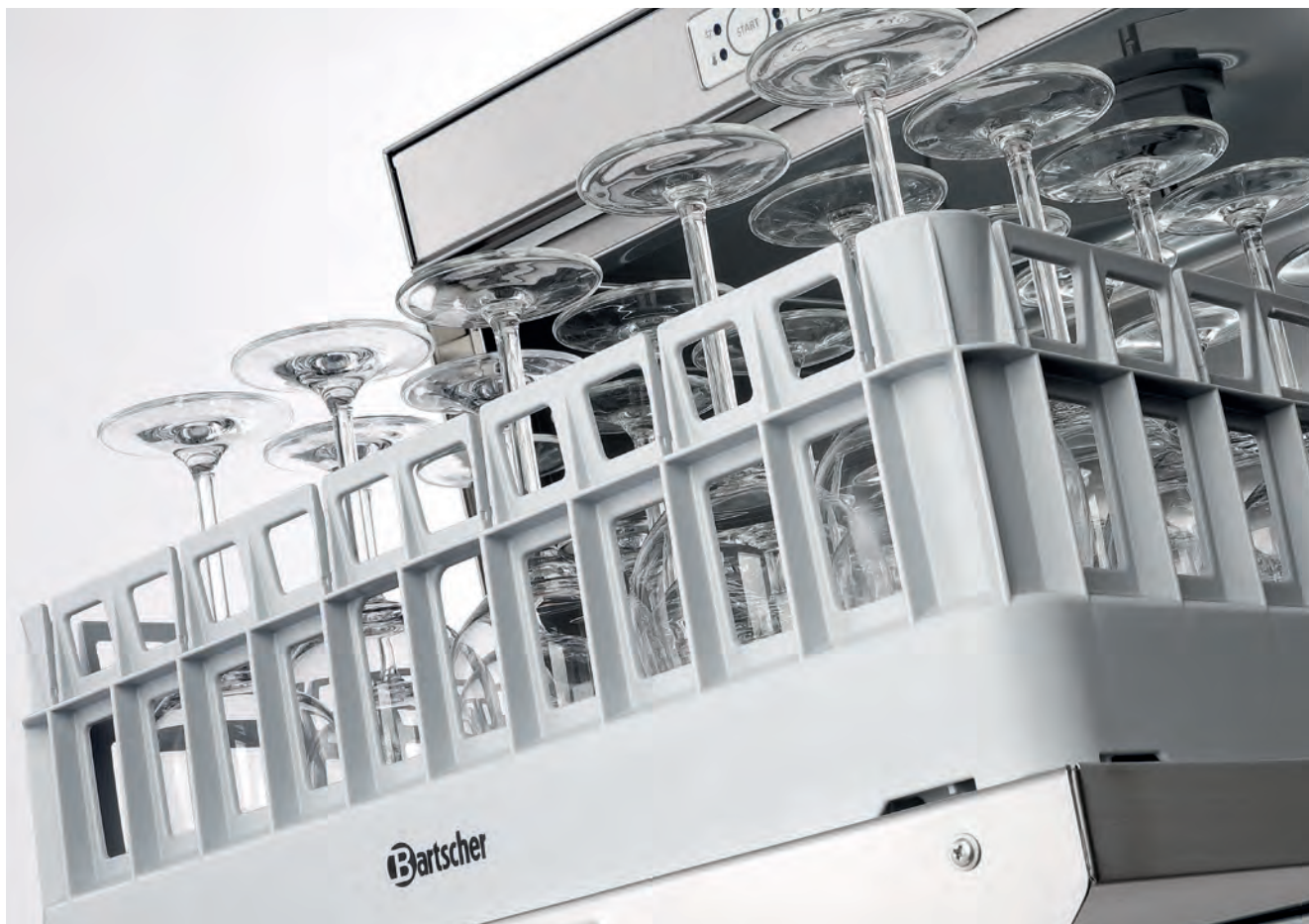
Wózek na kosze do zmywarek ASP700

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 7
- Format prowadnic: 505 x 545 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 200 mm
- Przystosowane do: kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Nośność na parę prowadnic maks.: 20 kg
- Nośność całkowita, maks.: 100 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 100 mm
- Odbojnik kółek: 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Właściwości: Rama z rury kwadratowej 25 x 25 mm, Po jednej blokadzie koszy z przodu i z tyłu
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga: 15,8 kg
- GTIN: 4015613709178



300147

UVP* 625,- PLN



| Zmywarki | Wymiary kosza | Wydajność na godzinę maks. | Wysokość szklanek maks. | Wysokość talerzy maks. | Pompa wypompowująca | Zmiękcacz wody | Pompa dozująca środek myjący | Pompa wspomagająca płukanie | Podwójne ściany | Samoczyszczenie |
|--------------|---------------|----------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------|----------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| E500 LPR | 500 x 500 mm | 30 koszy | 280 mm | 320 mm | ✓ | - | ✓ | ✓ | - | - |
| E500D LPR | 500 x 500 mm | 60 koszy | 280 mm | 320 mm | ✓ | - | ✓ | ✓ | - | - |
| TF50 | 500 x 500 mm | 30 koszy | 320 mm | 345 mm | - | - | - | ✓ | - | - |
| TF50 L | 500 x 500 mm | 30 koszy | 320 mm | 345 mm | ✓ | - | - | ✓ | - | - |
| TF50 LR | 500 x 500 mm | 30 koszy | 320 mm | 345 mm | ✓ | - | ✓ | ✓ | - | - |
| TF517 | 500 x 500 mm | 60 koszy | 320 mm | 345 mm | - | - | - | ✓ | - | - |
| TF517 LP | 500 x 500 mm | 60 koszy | 320 mm | 345 mm | ✓ | - | - | ✓ | - | - |
| TF517 LPWR | 500 x 500 mm | 60 koszy | 320 mm | 345 mm | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| TF526 R | 500 x 500 mm | 60 koszy | 325 mm | 340 mm | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| TF526 LPR | 500 x 500 mm | 60 koszy | 325 mm | 340 mm | ✓ | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| TF526 LPWR | 500 x 500 mm | 60 koszy | 325 mm | 340 mm | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| TF641 | 500 x 500 mm | 60 koszy | 400 mm | 400 mm | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| TF641LP | 500 x 500 mm | 60 koszy | 400 mm | 400 mm | ✓ | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| TF7500ecoLP | 500 x 500 mm | 60 koszy | 340 mm | 340 mm | ✓ | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| TF7500ecoLPW | 500 x 500 mm | 60 koszy | 340 mm | 340 mm | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Zmywarka przelotowa DS 903



Jeszcze higieniczniej i oszczędniej – zoptymalizowana zmywarka przelotowa została wyposażona w nowatorski system odpływowy, energooszczędny system bojlera, wydajną pompę DuoFlo i wygodny w użyciu system podnoszący.

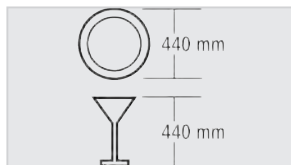


- Materiał CNS 18/10
- Wymiary kosza 500 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 440 mm
- Wysokość szklanek maks. 440 mm
- Wydajność na godzinę maks. 60 koszy
- Cykl pracy 60 / 120 / 180 sekund
- ilość programów zmywania: 4
- Pompa wypompowująca Nie
- Zmiękczacze wody Nie
- Pompa dozująca środek myjący Nie
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Ochrona przed suchym cyklem Tak
- Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi Tak
- Podwójne ściany Nie
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Lampka kontrolna Wł./wyl.

- Nagrzewanie wypompowywanie programy I / II / III / tryb ciągły tryb automatyczny
- G 3/4"
- Ø 28 mm
- 2 - 4 bary
- 2,4 litra
- 22 l
- 2,5 kW
- 2055 - 2120 mm
- 1535 mm do 1600 mm
- temperatura wody na dopływie: 50 °C do 60 °C
- 1 kosz uniwersalny
- 2 kosze na talerze
- 1 kubek na sztućce
- zapasowe pierścienie uszczelniające do węża dopływowego
- 3 NAC
- szer. 725 x gł. 955 x wys. 1 535 mm

- Dopływ wody
- Odpływ wody
- Ciśnienie wody
- Zużycie wody przy 2 barach 2,4 litra
- Pojemność zbiornika 22 l
- Grzałka zbiornika 2,5 kW
- wysokość z otwartą pokrywą 2055 - 2120 mm
- Regulacja wysokości 1535 mm do 1600 mm
- Właściwości temperatura wody na dopływie: 50 °C do 60 °C
- W zestawie 1 kosz uniwersalny
- 2 kosze na talerze
- 1 kubek na sztućce
- zapasowe pierścienie uszczelniające do węża dopływowego
- 3 NAC
- szer. 725 x gł. 955 x wys. 1 535 mm

- Przyłącze urządzenia
- wymiary



- ▶ Wydajność na godzinę maks.: 60 koszy
- ▶ Czas pracy: 60 / 120 / 180 sekund



- ▶ System podnoszący ELS
- ▶ Opatentowany system podnoszący
- ▶ Niewielkie użycie siły i większe bezpieczeństwo



- ▶ Pompa DuoFlo (mniejsze straty podczas pompowania)
- ▶ System Energy Saving (aktywność bojlera tylko w razie potrzeby)
- ▶ System odpływowy EDS
- ▶ Płaski zbiornik z dużym sitem filtrującym
- ▶ Zbiornik dwusieczny

| | Grzałka bojlera | Moc przyłączeniowa | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------|-----------------|------------------------|---------|---------|--------------|---------------|
| DS 903 | 6 kW | 6,7 kW 400 V 50 Hz | 98,5 kg | 109342 | 16 933,- PLN | 4015613685106 |
| DS 1003 | 8 kW | 8,7 kW 400 V 50 Hz | 98,5 kg | 109343 | 18 819,- PLN | 4015613685113 |

Wyposażenie dodatkowe

Pompa dozująca środek myjący TG280

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie impulsowe
- Przepływ objętościowy: 0,28 L / h. do 2,8 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złązek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613432403

109518

UVP* 869,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG300

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 1-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,01 L / h. do 3 L / h.
- Wersja: Urządzenie do zabudowy
- W zestawie: 1 zestaw złązek, Komplet montażowy
- Moc przyłączeniowa: 0,005 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613488295

109548

UVP* 1 128,- PLN

Pompa dozująca środek myjący LWG600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Dozowanie środka czyszczącego: Sterowanie przewodnością
- Pomiar przewodności za pomocą: Sonda 2-biegunowa
- Przepływ objętościowy: 0,1 L / h. do 6 L / h.
- Wersja: Montaż ścienny
- W zestawie: 1 zestaw złązek
- Moc przyłączeniowa: 0,004 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm
- waga: 0,75 kg
- GTIN: 4015613506517

109547

UVP* 1 623,- PLN

Szufladka do zabudowy na pompy dozujące

- GTIN: 4015613265582

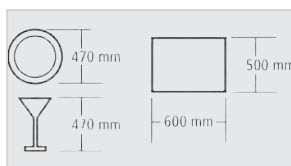
099996

UVP* 222,- PLN



Większa wydajność pompowania, mniejsze straty ciśnienia i spokojna praca – argumenty, które zdecydowanie przemawiają za wbudowaną w urządzeniu pompą DuoFlo. W połączeniu z wyjątkowo dużą wysokością załadowczą zmywarka kapturowa zapewnia nieocenioną pomoc w każdej zmywalni.

- Materiał CNS 18/10
- Wymiary kosza 600 x 500 mm
- Wysokość talerzy maks. 470 mm
- Wysokość szklanek maks. 440 mm
- Wielkość tacy maks. 600 x 500 mm
- Wydajność na godzinę maks. 24 - 60 koszy
- Cykl pracy 60 / 120 / 150 sekund + bez końca
- ilość programów zmywania: 5
- Pompa wypompowująca Tak
- Zmiękczac wody Nie
- Pompa dozująca środek myjący Tak
- Pompa wspomagająca płukanie Tak
- Ochrona przed suchym cyklem Tak
- Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi Tak
- Podwójne ściany Nie
- Termostat bezpieczeństwa Tak
- Włacznik/wyłącznik Tak
- Samoczyszczenie Tak
- Dopływ wody G 3/4" M
- Ciśnienie wody 2 - 4 bary
- Zużycie wody przy 2 barach 3 litry
- Pojemność zbiornika 30 l
- Grzałka zbiornika 3 kW
- Grzałka bojlera 9,5 kW
- Regulacja wysokości 1535 mm do 1595 mm
- W zestawie 1 kosz na sztućce, 4 przegrody
1 kosz na szklanki
1 kosz na talerze
1 wąż dopływowy
1 wąż odpływowy
- Nie wchodzi w zakres dostawy Stół załadowczy/wyładowczy, stół ze zlewem i otworem na odpadki
- Moc przyłączeniowa 11 kW | 400 V | 50 Hz
- Przyłącze urządzenia 3 NAC
- wymiary szer. 790 x gł. 955 x wys. 1 535 mm
- waga 106,4 kg



- ▶ Wydajność/h: 24 - 60 koszy
- ▶ Czas pracy: 60 / 120 / 150 sekund + tryb ciągły



- ▶ Pompa DuoFlo
- ▶ Większa wydajność pompy
- ▶ Mniejsze straty ciśnienia

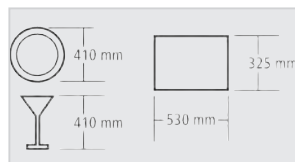


- ▶ Cicha praca
- ▶ Wyjątkowo duża wysokość załadowcza
- ▶ Nieoceniona pomoc w każdej zmywalni



Czysta sprawa – dla naczyń i środowiska naturalnego. DS 2500eco to zmywarka przelotowa z dwuścienną obudową, którą cechuje wysoka jakość, duża moc czyszczenia oraz krótki czas płukania.

| | |
|---|---|
| • Materiał | CNS 18/10 |
| • Wymiary kosza | 500 x 500 mm |
| • Wielkość tacy maks. | 530 x 325 mm |
| • Wysokość szklanek maks. | 410 mm |
| • Wysokość talerzy maks. | 410 mm |
| • Wydajność na godzinę maks. | 12 - 72 koszy |
| • Cykl pracy | 50 / 90 / 120 / 180 / 300 sekund |
| • Pompa wypompowująca | Tak |
| • Zmiękczacze wody | Nie |
| • Pompa dozująca środek myjący | Tak |
| • Pompa wspomagająca płukanie | Tak |
| • Ochrona przed suchym cyklem | Tak |
| • Wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi | Tak |
| • Podwójne ściany | Tak |
| • Właznik/wyłącznik | Tak |
| • Lampka kontrolna | Tak |
| • Dopływ wody | G 3/4" M |
| • Odpływ wody | Ø 24 mm |
| • Ciśnienie wody | 2 - 4 bary |
| • Zużycie wody przy 2 barach | 2,6 litra |
| • Pojemność zbiornika | 20 l |
| • Grzałka zbiornika | 2,7 kW |
| • Grzałka bojlera | 9 kW |
| • Regulacja wysokości | 1965 mm do 2115 mm |
| • Właściwości | Odzysk ciepła |
| • W zestawie | 1 kosz uniwersalny 2 kosze na talerze 2 kubek na sztućce zapasowe pierścienie uszczelniające do węży dopływowego |
| • Nie wchodzi w zakres dostawy | Stół załadowniczy/wyładowczy, stół ze zlewem i otworem na odpadki |
| • Moc przyłączeniowa | 9,9 kW 400 V 50 Hz |
| • Przyłącze urządzenia | 3 NAC |
| • wymiary | szer. 720 x gł. 965 x wys. 2 115 mm |
| • waga | 138 kg |



- ▶ Wydajność/h: od 12 do 72 koszy
- ▶ Czas pracy: 50 / 90 / 120 / 180 / 300sekund



- ▶ Odzysk ciepła
- ▶ Zmywanie w urządzeniu Eco Premium oznacza oszczędność energii, wody i środków myjących. Dzięki zastosowaniu inteligentnego procesu odzyskiwania ciepła energia jest wykorzystywana szczególnie efektywnie.



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw montażowy ZAT 10

- Materiał: CNS 18/10
- właściwości: Umożliwia użytkowanie stołów załadowniczych i wyładowczych Bartscher w połączeniu ze zmywarkami przelotowymi DS 2500eco
- wymiary: szer. 295 x gł. 57 x wys. 38 mm
- waga: 1,15 kg
- GTIN: 4015613713236



109559

UVP* 203,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Stół zał. lewy do zmyw. odpad. Rozp

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność komory: 50 l
- Wymiary komory: szer. 500 x gł. 400 x wys. 250 mm
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Pozycja zlewu: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 136 mm
- Z otworem na odpadki: Nie
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 22 kg
- GTIN: 4015613370675



109770

UVP* 4 286,- PLN

Stół zał. prawy d zmyw. odpad. Rozp

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność komory: 50 l
- Wymiary komory: szer. 500 x gł. 400 x wys. 250 mm
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Pozycja zlewu: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 136 mm
- Z otworem na odpadki: Nie
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 22 kg
- GTIN: 4015613371849



109771

UVP* 4 286,- PLN

Stół załad. lewy do zmyw. kom. Pr

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność komory: 50 l
- Wymiary komory: szer. 500 x gł. 400 x wys. 250 mm
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Pozycja zlewu: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 136 mm
- Z otworem na odpadki: Tak
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21 kg
- GTIN: 4015613371856



109772

UVP* 4 582,- PLN

Stół zał. lewy do zmyw. Rozp

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność komory: 50 l
- Wymiary komory: szer. 500 x gł. 400 x wys. 250 mm
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Pozycja zlewu: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 136 mm
- Z otworem na odpadki: Tak
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 21 kg
- GTIN: 4015613371863



109773

UVP* 4 582,- PLN

Stół załad./wyład. B700, Lw, rozp.

- Materiał: CNS 18/10
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 136 mm
- Z otworem na odpadki: Nie
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613371870



109775

UVP* 1 956,- PLN

Stół załad./wyład. B700, Pr, rozp.

- Materiał: CNS 18/10
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 136 mm
- Z otworem na odpadki: Nie
- wymiary: szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613371887



109776

UVP* 1 956,- PLN

Stół załad./wyład. B1200, Lw, rozp.

- Materiał: CNS 18/10
- Strona montażu do zmywarki: Lewo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 136 mm
- Z otworem na odpadki: Nie
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 17 kg
- GTIN: 4015613371894



109777

UVP* 2 718,- PLN

Stół załad./wyład. B1200, Pr, rozp.

- Materiał: CNS 18/10
- Strona montażu do zmywarki: Prawo
- Wysokość osłony przeciwbryzgowej: 136 mm
- Z otworem na odpadki: Nie
- wymiary: szer. 1 200 x gł. 720 x wys. 850 mm
- waga: 17 kg
- GTIN: 4015613371900



109778

UVP* 2 718,- PLN

Kosz na śmieci 56L

- Materiał: CNS 18/10
- Pojemność: 56 l
- Wymiary pojemnika wewnętrznego: Ø 370 mm | Wysokość: 520 mm
- Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem, Można ją zawiesić z boku pojemnika
- Średnica kółek: 60 mm
- Właściwości: Z uchwytami bocznymi
- wymiary: szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga: 6,6 kg
- GTIN: 4015613630670



860006

UVP* 684,- PLN

Armatury

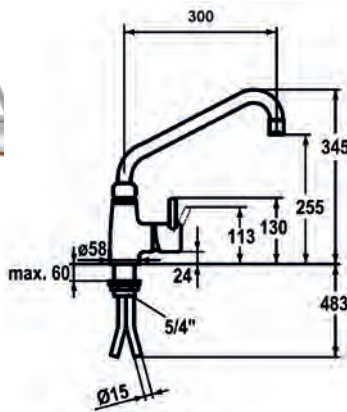


Bateria mieszająca 40L-3601B

400126

UVP* 2 211,- PLN

GTIN 4015613584034



- Materiał
- Uchwyty
- Rodzaj armatury
- Wersja
- Przepływ przy 3 barach
- Rodzaj zaworu
- Nasadka do regulacji strumienia wody
- Wylewka ruchoma
- Rodzaj montażu
- Średnica otworu w stole
- Instalacja
- Właściwości
- wymiary
- waga

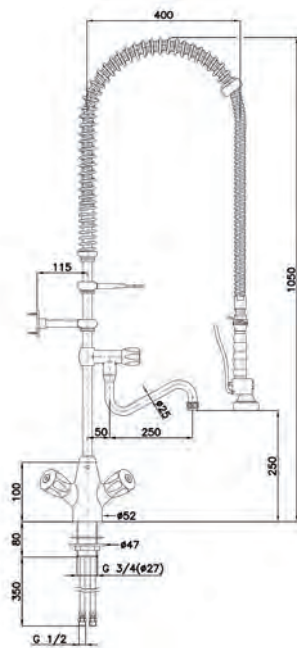
Chromowane
Chrom
Bateria mieszająca jednouchwytowa
Bateria mieszająca
40 L / min
Wysokowydajny wkład ceramiczny
Gwint wewnętrzny 3/4"
360°
Otwór pojedynczy
42 mm
Przyłącze z rury miedzianej 15 mm
Wyciągany dławik
szer. 147 x gł. 340 x wys. 828 mm
3,5 kg

Bateria mieszająca dwuuchwyt. 26L-1801B

400136

UVP* 2 104,- PLN

GTIN 4015613674575



- Materiał
- Uchwyty
- Rodzaj armatury
- Wersja
- Przepływ przy 3 barach
- Rodzaj zaworu
- Nasadka do regulacji strumienia wody
- Wylewka ruchoma
- Rodzaj montażu
- Średnica otworu w stole
- Instalacja
- Przyłącze wody
- Właściwości

Mosiądz
Stal
metalowe (EUR)
Bateria mieszająca dwuuchwytowa
Bateria mieszająca z przysznice do mycia naczyń
ilość wypływającej wody: 16 L / min
Regulator strumienia wody: 26 L / min
Gniazda zaworów ze stali szlachetnej
55 mm
180°
Otwór pojedynczy
30 - 35 mm
Przyłącze 1/2" (gw.zew.)
mocowanie z króćcem gwintowanym: 3/4"
1/2"
Bez ryzyka odrzutu
pierścien nastawczy do pracy w trybie ciągłym
wysoka odporność na uderzenia, ścieranie i zużycie
odporność chemiczna w szerokim zakresie temperatur
doskonała odporność na korozję
niski współczynnik tarcia
szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 430 mm
6,8 kg

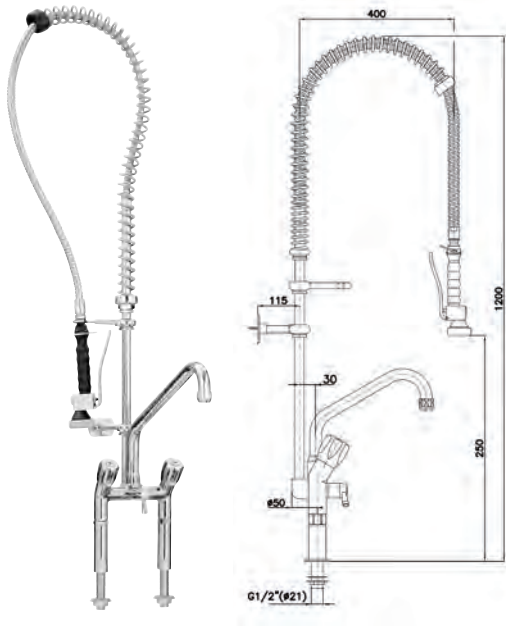
- wymiary
- waga

Bateria mieszająca dwuuchw. 40L-1802B

400137

UVP* 2 363,- PLN

GTIN 4015613674582



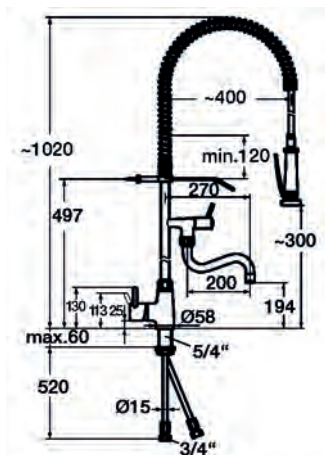
- Materiał
Mosiądz
- Uchwyty
Stal
- Rodzaj armatury
metalowe (EUR)
- Rodzaj armatury
Bateria mieszająca dwuuchwytowa
- Wersja
Bateria mieszająca z przyszciskiem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach
ilość wypływającej wody: 16 L / min
Regulator strumienia wody: 40 L / min
Gniazda zaworów ze stali szlachetnej
- Rodzaj zaworu
55 mm
- Nasadka do regulacji strumienia wody
180°
- Wylewka ruchoma
Otwór podwójny
- Rodzaj montażu
21 - 25 mm
- Średnica otworu w stole
Przyłącze 1/2" (gw. zew.)
mocowanie z króćcem gwintowanym: 1/2" 1/2"
- Instalacja
- Przyłącze wody
- Właściwości
Bez ryzyka odrzutu
pierścień nastawczy do pracy w trybie ciągłym
wysoka odporność na uderzenia, ścieranie i zużycie
odporność chemiczna w szerokim zakresie temperatur
doskonała odporność na korozję
niski współczynnik tarcia
szer. 515 x gł. 415 x wys. 1 220 mm
- wymiary
- waga
7,2 kg

Bateria mieszająca 40L-1801B

400123

UVP* 3 879,- PLN

GTIN 4015613438955



- Materiał
Chromowane
- Uchwyty
Chrom
- Rodzaj armatury
Izolacja cieplna
- Rodzaj armatury
Bateria mieszająca jednouchwytowa
- Wersja
Bateria mieszająca z przyszciskiem do mycia naczyń
- Przepływ przy 3 barach
Prysznac: 18 L / min
Regulator strumienia wody: 40 L / min
Wysokowydajny wkład ceramiczny
- Rodzaj zaworu
M22
- Nasadka do regulacji strumienia wody
180°
- Wylewka ruchoma
Otwór pojedynczy
- Rodzaj montażu
System przykręcany
- Średnica otworu w stole
42 mm
- Instalacja
Przyłącze z rury miedzianej 15 mm
- Właściwości
Sito wymienne
Mechanizm sprężynowy
Gumowy pierścień oporowy
Bez ryzyka uszkodzenia chromowanych powierzchni dzięki dodatkowej powłoce z twardego niklu
Zawór zwrotny
Bez ryzyka odrzutu dzięki odcinanemu przyszciskowi sitkowemu z opóźnieniem zamknięcia
Wąż o obciążalności 150 kg, odporny na gorącą wodę, wytrzymały na ciśnienie
Uszczelki do dławików
Pełny metal
Regulowane ciśnienie wody za pomocą śruby nastawczej
szer. 65 x gł. 450 x wys. 1 540 mm
- wymiary
- waga
8,5 kg

Kosz uniwersalny 500x500x100

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Wysokość wewnętrzna: 84 mm
- Ilość przegród: 1
- Wersja: Równe
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613653952



5301

UVP* 74,- PLN

Kosz na sztućce, wys. 100 mm

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Wysokość wewnętrzna: 84 mm
- Ilość przegród: 1
- Wersja: Równe
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,35 kg
- GTIN: 4015613653969



5302

UVP* 74,- PLN

Kosz do talerzy/na tace 500x500x100

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 1
- Wersja: Bolce
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613653976



5303

UVP* 85,- PLN

Pojemnik na sztućce, 8 przegród

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wielkość kosza: 430 x 210 mm
- Ilość przegród: 8
- Wersja: Dzielone
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 430 x gł. 210 x wys. 155 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613653990

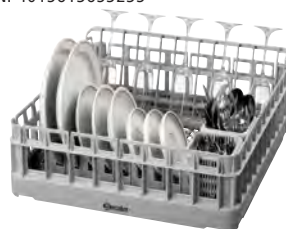


5305

UVP* 78,- PLN

Kosz do zmywarek - zestaw 5000

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wysokość wewnętrzna: 126 mm
- Wielkość kosza: 500 x 500 mm
- Ilość przegród: 1
- Wersja: Równe
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Skład zestawu koszy: 2 kubki na sztućce, 1 wkład na szklanki, 1 wkład na talerze, 1 kosz uniwersalny
- wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 175 mm
- waga: 1,88 kg
- GTIN: 4015613653235



15201

UVP* 266,- PLN

Wkład na szkło 5000

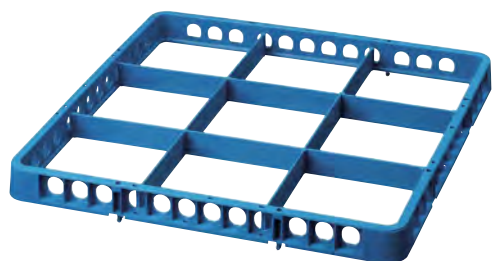
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 490 x gł. 210 x wys. 110 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613656267



15205

UVP* 35,- PLN

Przegródka kosza 9, 500x500x45 nieb



Kosze do zmywarek do naczyń marki Bartscher z możliwością układania w stos wpływają na doskonały efekt mycia, cechują się łatwą obsługą, a także zapewniają czyste i bezpieczne przechowywanie.

- Materiał
- Wielkość kosza
- Wysokość wewnętrzna
- Wersja
- Możliwość ustawiania piętrowo
- Nadaje się do

Tworzywo sztuczne
500 x 500 mm
42 mm
Dzielone
Tak
Szklanki
Filiżanki

| Ilość przegród | Kolor | Wielkość przegrody | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|-----------|--------------------|----------------------------------|---------|---------|----------|---------------|
| 9 | Niebieski | 149 x 149 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 45 mm | 0,55 kg | 5361 | 24,- PLN | 4015613654096 |
| 16 | Granatowy | 111 x 111 mm | szer. 460 x gł. 460 x wys. 45 mm | 0,55 kg | 5362 | 28,- PLN | 4015613654102 |
| 25 | Czerwony | 89 x 89 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 45 mm | 0,72 kg | 5363 | 31,- PLN | 4015613654119 |
| 36 | Fioletowy | 73 x 73 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 45 mm | 0,8 kg | 5360 | 35,- PLN | 4015613654126 |
| 49 | Zielony | 62 x 62 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 45 mm | 1 kg | 5364 | 35,- PLN | 4015613654133 |

kosz na szklanki, 16 przegr.



Kosze do zmywarek do naczyń marki Bartscher z możliwością układania w stos wpływają na doskonały efekt mycia, cechują się łatwą obsługą, a także zapewniają czyste i bezpieczne przechowywanie.

- Materiał
- Kolor
- Wielkość kosza
- Wersja
- Możliwość ustawiania piętrowo

Tworzywo sztuczne
Brązowy
500 x 500 mm
Dzielone
Tak

| Ilość przegród | Wielkość przegrody | Wysokość wewnętrzna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|--------------------|---------------------|-----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 16 | 111 x 111 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,57 kg | 5316 | 100,- PLN | 4015613654652 |
| 16 | 111 x 111 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,25 kg | 5318 | 126,- PLN | 4015613654669 |
| 16 | 111 x 111 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 2,65 kg | 5319 | 163,- PLN | 4015613654676 |
| 16 | 111 x 111 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 3,33 kg | 5320 | 196,- PLN | 4015613654683 |
| 16 | 111 x 111 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 3,73 kg | 5321 | 237,- PLN | 4015613654690 |
| 16 | 111 x 111 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 4,41 kg | 5322 | 255,- PLN | 4015613654706 |

| Ilość przegród | Wielkość przegrody | Wysokość wewnętrzna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|--------------------|---------------------|-----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 25 | 89 x 89 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,62 kg | 5325 | 100,- PLN | 4015613654713 |
| 25 | 89 x 89 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,36 kg | 5327 | 141,- PLN | 4015613654720 |
| 25 | 89 x 89 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 2,76 kg | 5328 | 163,- PLN | 4015613654768 |
| 25 | 89 x 89 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 3,51 kg | 5329 | 207,- PLN | 4015613654775 |
| 25 | 89 x 89 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 3,91 kg | 5330 | 237,- PLN | 4015613654782 |
| 25 | 89 x 89 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 4,65 kg | 5331 | 263,- PLN | 4015613654799 |

| Ilość przegród | Wielkość przegrody | Wysokość wewnętrzna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|--------------------|---------------------|-----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 36 | 73 x 73 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,65 kg | 5336 | 104,- PLN | 4015613654805 |
| 36 | 73 x 73 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,45 kg | 5338 | 141,- PLN | 4015613654812 |
| 36 | 73 x 73 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 2,85 kg | 5339 | 166,- PLN | 4015613654829 |
| 36 | 73 x 73 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 3,64 kg | 5340 | 211,- PLN | 4015613654836 |
| 36 | 73 x 73 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 4,04 kg | 5341 | 229,- PLN | 4015613654843 |
| 36 | 73 x 73 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 4,84 kg | 5342 | 263,- PLN | 4015613654850 |

| Ilość przegród | Wielkość przegrody | Wysokość wewnętrzna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------|--------------------|---------------------|-----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 49 | 62 x 62 mm | 83 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 100 mm | 1,84 kg | 5349 | 107,- PLN | 4015613654874 |
| 49 | 62 x 62 mm | 123 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 142 mm | 2,84 kg | 5351 | 148,- PLN | 4015613654881 |
| 49 | 62 x 62 mm | 166 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 183 mm | 3,24 kg | 5352 | 174,- PLN | 4015613654898 |
| 49 | 62 x 62 mm | 207 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 225 mm | 4,24 kg | 5353 | 226,- PLN | 4015613654904 |
| 49 | 62 x 62 mm | 245 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 266 mm | 4,64 kg | 5354 | 251,- PLN | 4015613654911 |
| 49 | 62 x 62 mm | 285 mm | szer. 500 x gł. 500 x wys. 306 mm | 5,64 kg | 5355 | 285,- PLN | 4015613654928 |



5 obracających się rolek, wspomaganych przez dmuchawę gorącego powietrza, pozwolą wypolerować szklanki w kilka sekund.



- Materiał Stal szlachetna
Mikrowłókno
- Ilość głowic polerujących 5
- Rodzaj politory/suszenia Elementy polerujące z mikrofibry z dmuchawą gorącego powietrza
- Właściwości Zdejmowane elementy polerujące z mikrofibry
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Moc przyłączeniowa 1,1 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 340 x gł. 305 x wys. 520 mm
- waga 16 kg

Zestaw szczotek do polerowania 4G1K

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Skład zestawu: 5 kółek wraz ze zdejmowanymi elementami polerującymi z mikrofibry
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 70 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613657998



109472

UVP* 1 313,- PLN

Szczotka do polerowania szklanek XS

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Mikrowłókno
- Przystosowane do: polerowanie wąskich szklanek (np. kieliszków do szampana)
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 200 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613721446



109474

UVP* 251,- PLN

Polerka do sztućców 1500/17

110431

UVP* 16 264,- PLN

GTIN 4015613708836



Sztuńce wypolerowane na wysoki połysk – do 1500 sztuk sztućców na godzinę. Dzięki zintegrowanej lampie UV i zgodnej z normami HACCP temperaturze roboczej sztuńce są higienicznie dezynfekowane.



- Materiał Stal szlachetna
- Maksymalna wydajność 1500 sztuk sztućców na godzinę z prawej strony urządzenia
- Załadunek sztućców Szerokość otworu: 215 mm z przodu urządzenia
- Wyładunek sztućców Szerokość otworu: 100 mm
- Rodzaj politory/suszenia Rozgrzany granulatu kukurydzianym
- Poziom napełnienia granulatem 1,7 kg
- Dmuchała do usuwania granulatu Tak
- Lampa UV do dezynfekcji sztućców Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Lampka kontrolna Nagrzewanie

- Właściwości gotowość do pracy
- Temperatura
- Lampka ostrzegawcza
- Automatyczne wyłączenie w przypadku otwarcia pokrywy
- Zgodne z normami HACCP dzięki temperaturze roboczej 80 °C
- Po wyłączeniu 10 minutowy czas dobiegu w celu osuszenia granulatu
- Łatwy dostęp do kanału sztućców
- Przycisk start/stop

- W zestawie 1 kosz na sztuńce
- 2 kg granulatu kukurydzianego
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 510 x gł. 440 x wys. 345 mm
- waga 27 kg



- ▶ Dmuchała do usuwania granulatu
- ▶ Łatwy dostęp do kanału sztućców



- ▶ Załadunek sztućców: z prawej strony urządzenia
- ▶ Szerokość otworu: 215 mm

Polerka do sztućców 3000/25

110432

UVP* 19 962,- PLN

GTIN 4015613708935



- Materiał
- Maksymalna wydajność



- Załadunek sztućców



- Wyładunek sztućców
- Rodzaj politory/suszenia
- Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym
- Dmuchawa do usuwania granulatu
- Lampa UV do dezynfekcji sztućców
- Włącznik/wyłącznik
- Lampka kontrolna

- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
3000 sztuk sztućców na godzinę
na górze urządzenia
Szerokość otworu: 230 mm
z przodu urządzenia
Rozgrzany granulaty kukurydziany
2,5 kg

Tak
Tak
Tak
Nagrzewanie
gotowość do pracy
Temperatura
Lampka ostrzegawcza
Automatyczne wyłączenie w przypadku
otwarcia pokrywy
Zgodne z normami HACCP dzięki
temperaturze roboczej 80 °C
Łatwy dostęp do kanału sztućców
Po wyłączeniu 10 minutowy czas dobiegu w
celu osuszenia granulatu
Przycisk start/stop
1 kosz na sztućce
1 sito na sztućce
3 kg granulatu kukurydzianego
0,56 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 580 x gł. 560 x wys. 410 mm
40 kg

Polerka do sztućców 3500/30

110433

UVP* 19 222,- PLN

GTIN 4015613711928



- Materiał
- Maksymalna wydajność



- Załadunek sztućców



- Wyładunek sztućców
- Rodzaj politory/suszenia
- Poziom napełnienia granulatem kukurydzianym
- Dmuchawa do usuwania granulatu
- Lampa UV do dezynfekcji sztućców
- Włącznik/wyłącznik
- Lampka kontrolna
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
3500 sztuk sztućców na godzinę
z prawej strony urządzenia
Szerokość otworu: 220 mm
z przodu urządzenia
Szerokość otworu: 130 mm
Rozgrzany granulaty kukurydziany
3 kg

Tak
Tak
Tak
Wł./wyl.
Automatyczne wyłączenie w przypadku
otwarcia pokrywy
Zgodne z normami HACCP dzięki
temperaturze roboczej 80 °C
Łatwy dostęp do kanału sztućców
2 kosze na sztućce
3 kg granulatu kukurydzianego
0,54 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 540 x gł. 550 x wys. 415 mm
28 kg

Wyposażenie dodatkowe

Granulat kukurydziany 3KG

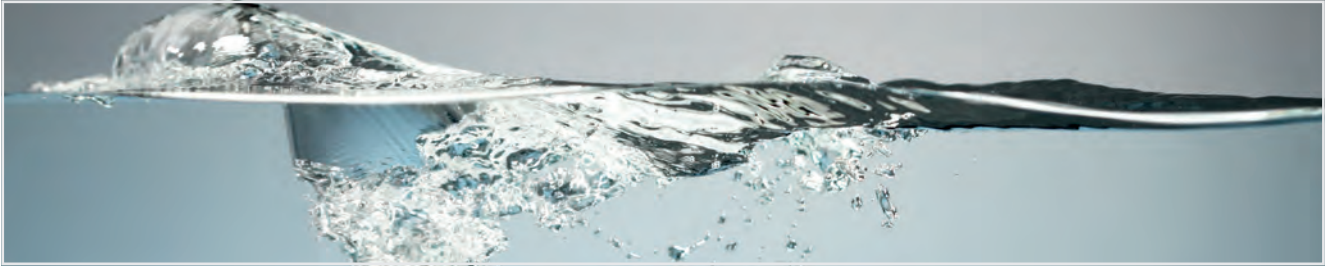
- Materiał: Granulat kukurydziany
- wymiary: szer. 400 x gł. 300 x wys. 50 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613717944



110434

UVP* 144,- PLN

Urządzenia do uzdatniania wody



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1350

109889

UVP* 1 882,- PLN

GTIN 4015613615158



- Materiał
- Zdolność przyłączeniowa
- Poziom wydajności
- Temperatura wody na dopływie od
- Temperatura wody na dopływie do
- Regeneracja
- Możliwości ustawień
- Wyświetlacz cyfrowy
- Przyłącze wody
- Przystosowane do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
1 urządzenie
1.350 litrów / dzień przy 10° d (twardość całkowita)
5 °C
40 °C
Wielkość przepływu lub okres
Częstotliwość
Regeneracja
Język
Godzina
Twardość wody
Tak
3/4"
Zmywarki
0,03 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
szer. 255 x gł. 435 x wys. 480 mm
11,6 kg

Zmiękczacz MC-N16, 1 urządzenie

109850

UVP* 3 014,- PLN

GTIN 4015613415819



- Materiał
- Zdolność przyłączeniowa
- Poziom wydajności
- Temperatura wody na dopływie od
- Temperatura wody na dopływie do
- Regeneracja
- Możliwości ustawień
- Wyświetlacz cyfrowy
- Przyłącze wody
- Przystosowane do
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
1 urządzenie
1.600 litrów / dzień przy 10° d (twardość całkowita)
5 °C
35 °C
Okres
Częstotliwość
Regeneracja
Godzina
Nie
3/4"
Zmywarki
0,04 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 250 x gł. 410 x wys. 490 mm
7,8 kg

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączeniowy WEH1350

- Materiał: Tworzywo sztuczne (PVC)
- Skład zestawu: 1 wąż 1/2" do regeneracji, długość 2 m, 1 wąż 3/4" do przyłącza wody, długość 1,5 m
- Temperatura wody na dopływie: 40 °C
- wymiary: szer. 50 x gł. 2 000 x wys. 50 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613630748



109884

UVP* 100,- PLN

Zestaw przył. do MC-N 16

- Skład zestawu: 2 węże opancerzone AG - przyłącze wody 3/4", długość 1 m, średnica znamionowa Ø 15 mm
- wymiary: szer. 420 x gł. 325 x wys. 60 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586748

109885

UVP* 714,- PLN

Układ pełnej demineralizacji wody VK 500

109877

UVP* 3 435,- PLN

GTIN 4015613681580



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Materiał • Kolor • Zdolność przyłączeniowa • Poziom wydajności • Typ odsolenia • Przyłącze wody • Przystosowane do • Wartość zwrotna za cartridge • wymiary • waga | <ul style="list-style-type: none"> Tworzywo sztuczne Wzmocnione włóknem szklanym Niebieski 1 urządzenie 5.000 litrów / wkład przy 10° d (całkowita zawartość soli) Odsalanie całkowite 3/4" Tak Zmywarki 290 € szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm 17,3 kg |
|---|--|

Układ częściowej demineralizacji wody TK

109878

UVP* 3 546,- PLN

GTIN 4015613681597



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Materiał • Kolor • Zdolność przyłączeniowa • Poziom wydajności • Typ odsolenia • Z węglem aktywnym • Przyłącze wody • Przystosowane do • Wartość zwrotna za cartridge • wymiary • waga | <ul style="list-style-type: none"> Tworzywo sztuczne Wzmocnione włóknem szklanym Niebieski 1 urządzenie 13.400 litrów / wkład przy 10° d (twardość węglanowa) Odsalanie częściowe Tak Tak 3/4" Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu 290 € szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm 17,4 kg |
|--|---|

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw przyłączy do wody SP5000/KD13400

- Skład zestawu: 1 adapter do kranika, 1 licznik wody, 2 węże doprowadzające CNS - przyłącze wody 3/4", długość 1,5 m, średnica znamionowa Ø 10 mm
- wymiary: szer. 370 x gł. 300 x wys. 130 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613586755



109886

UVP* 714,- PLN

Wkład do VK 500FB

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Wzmocnione włóknem szklanym
- Przystosowane do: Zmywarki
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,3 kg
- GTIN: 4015613586762

109887

UVP* 684,- PLN

Wkład do TK13400 FB

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Wzmocnione włóknem szklanym
- Przystosowane do: Piec konwekcyjno parowy i kostkarka do lodu
- wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
- waga: 17,4 kg
- GTIN: 4015613586779

109888

UVP* 1 054,- PLN

A photograph of a cafe setting. In the foreground, a white ceramic cup filled with a frothy coffee sits on a matching saucer. A silver spoon rests on the saucer. To the left of the cup is a round, golden-brown pastry topped with a dollop of whipped cream. In the background, another similar cup and saucer are visible, along with another pastry. The table is light-colored and the overall atmosphere is bright and clean.

NAPOJE | KAWIARNIA | BAR

Ciepłe i zimne napoje to dziś ważne źródło dochodu w gastronomii, podobnie jak słodkie przekąski. Urządzenia służące do ich przygotowania znajdują się w ciągłym użyciu. Od ekspresu do kawy po blender – w tym przypadku moc to atut!

Ekspres do kawy "Contessa 1000"

A190053

UVP* 729,- PLN

GTIN 4015613580968



• Materiał

Stal niklowo-chromowa



• Ilość pól grzewczych

Tworzywo sztuczne

• Pojemność dzbanka

1
1,8 litra



• Wersja dzbanka/dzbanków

Szkoło

• Czas zaparzania

7 minut na 1,8 litra

• wydajność maks.

11 filiżanek

• Minimalna ilość zaparzanej kawy

0,5 litra

• Ilość płyt grzewczych

1

• Funkcja utrzymania temperatury

Tak

• Lampka kontrolna

Wł./wył.

Utrzymanie ciepła

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Moc przyłączeniowa

2 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 215 x gł. 385 x wys. 460 mm

• waga

6,5 kg

Ekspres do kawy "Contessa 1002"

190155

UVP* 795,- PLN

GTIN 4015613716091



Dla kawoszy tradycyjistów – termos ekspresu Contessa 1002 jest w stanie pomieścić do 2 litrów świeżo zaparzonej kawy.



• Materiał

Stal szlachetna

Tworzywo sztuczne



• Ilość pól grzewczych

1

• Pojemność dzbanka

2 litry

• Wersja dzbanka/dzbanków

Termos, stal szlachetna

• Czas zaparzania

8 minut na 2 litry

• wydajność maks.

13 filiżanek

• Minimalna ilość zaparzanej kawy

0,5 litra

• Lampka kontrolna

Wł./wył.

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Moc przyłączeniowa

1,9 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 215 x gł. 400 x wys. 520 mm

• waga

6,7 kg

Ekspres do kawy "Contessa Duo"

190156

UVP* 1 598,- PLN

GTIN 4015613716107



W dwoje smakuje lepiej – oba stanowiska do gotowania z termosami o pojemności 2 litrów są załączane osobno i dzięki temu pozwalają korzystać z ekspresu w zależności od potrzeb.



• Materiał

Stal szlachetna



• Ilość pól grzewczych

2

• Pojemność dzbanka

2 litry

• Wersja dzbanka/dzbanków

Termos, stal szlachetna

• Czas zaparzania

8 minut na 2 litry

• wydajność maks.

2 x 13 filiżanek

• Minimalna ilość zaparzanej kawy

0,5 litra

• Lampka kontrolna

Wł./wył.

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Moc przyłączeniowa

3,2 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 430 x gł. 400 x wys. 520 mm

• waga

14,3 kg



- ▶ 2 termosy ze stali szlachetnej
- ▶ Pojemność: 2 litry
- ▶ Pokrywka z mechanizmem ułatwiającym nalewanie



- ▶ Czas zaparzania: 8 minut dla 2 litrów
- ▶ Minimalna ilość do zaparzania: 0,5 litra



Ekspres do kawy wyróżnia się przede wszystkim termosem z pompką o pojemności 1,9 litra. Wystarczy dosłownie chwilka i świeżo zaparzona kawa gotowa! Ekspres doskonale sprawdzi się w strefie samoobsługowej.



| | |
|---|-----------------------------------|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Ilość pól grzewczych | 1 |
| • Pojemność dzbanka | 1,9 litra |
| • Wersja dzbanka/dzbanków | Termos z pompką, stal szlachetna |
| • Czas zaparzania | 8 minut na 2 litry |
| • wydajność maks. | 12 filiżanek |
| • Minimalna ilość zaparzonej kawy | 0,5 litra |
| • Lampka kontrolna | Wł./wyl. |
| • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| • Sygnał informujący o konieczności odkamienienia | Tak |
| • Moc przyłączeniowa | 1,9 kW 230 V 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 215 x gł. 405 x wys. 520 mm |
| • waga | 8 kg |



- ▶ 1 termos z pompką ze stali szlachetnej
- ▶ Pojemność: 1,9 litra
- ▶ Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°



- ▶ Minimalna ilość do zaparzenia: 0,5 litra



- ▶ Środki czyszczące zob. katalog str. 432

Wyposażenie dodatkowe

Papierowy filtr koszykowy 250 szt.

- Średnica górna: 250 mm
- Średnica dolna: 90 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 papierowych filtrów „torebek”)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613638256



190015250

UVP* 24,- PLN

Papierowy filtr koszykowy 1000 szt.

- Średnica górna: 250 mm
- Średnica dolna: 90 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (1 000 papierowych filtrów)
- wymiary: szer. 150 x gł. 150 x wys. 85 mm
- waga: 1,79 kg
- GTIN: 4015613638249



190014

UVP* 72,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- Pojemność: 30 x 15 g
- Wartość pH: 1,8 - 2,4
- Nie zawiera chloru: Tak
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- Wersja: proszek, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zastosowanie: Zawartość torebki rozpuścić w ok. 500 ml wody, Wlać roztwór do pojemnika na wodę ekspresu do kawy, Po odkamienianiu wypłukać dwa razy czystą wodą, Należy przestrzegać instrukcji obsługi urządzenia
- właściwości: Idealnie nadaje się do stosowania w ekspresach do kawy i urządzeniach kuchennych, Niezawodne i szybkie usuwanie uporczywych osadów kamienia i zawartych w nich zanieczyszczeń, Na bazie łagodnego kwasu cytrynowego i mlekowego, Nie zawiera substancji zapachowych i barwników, Nie zawiera kwasów lotnych jak kwas octowy
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

UVP* 72,- PLN

Odkamieniacz F1L, zestaw podwójny

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Jednostka zamówienia: 1 karton (2 butelki)
- Pojemność: 2 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Wartość pH: 1,0
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- Zastosowanie: Koncentrat o wysokim stężeniu, w zależności od intensywności osadu od 50 do 500 ml odkamieniacza na 1 litr zimnej wody, Obficie przemyć czystą wodą
- właściwości: Idealnie nadaje się do stosowania w ekspresach do kawy i urządzeniach kuchennych, Niezawodne i szybkie usuwanie uporczywych osadów kamienia i zawartych w nich zanieczyszczeń, Na bazie łagodnego kwasu cytrynowego i mlekowego, Nie zawiera substancji zapachowych i barwników, Nie zawiera kwasów lotnych jak kwas octowy
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 190 x gł. 98 x wys. 255 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613731889



173075

UVP* 89,- PLN

Spieniacz do mleka Indukcja MSI400

190129

UVP* 322,- PLN

GTIN 4015613613413



- Materiał
- Pojemność
- Funkcje



- Zakres temperatury
- Funkcja automatycznego wyłączenia
- Lampka kontrolna
- Pojemnik na mleko

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
0,4 l
Spienianie/podgrzewanie do temperatury 65 °C
Spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C
Spienianie/podgrzewanie od 150 ml do 400 ml mleka w ok. 80-90 sekund
Spienianie na zimno
0 °C do 70 °C
Tak
Tak
Możliwość zdjęcia
Stal szlachetna z pokrywą z tworzywa sztucznego
1 magnetyczna tarcza miksująca do spieniania mleka w formie mikro
2 magnetyczne tarcze miksujące do spieniania mleka na sztywno
0,6 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 125 x gł. 150 x wys. 180 mm
1,1 kg

Zaparzacze do kawy



Zaparzacz do kawy "Regina Plus 40T"



• Materiał



• Lampka kontrolna



- Włącznik/wyłącznik
- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Funkcja utrzymania temperatury
- Właściwości

Stal szlachetna
 Tworzywo sztuczne
 Wł./wyl.
 Odkamienianie
 Utrzymanie ciepła
 Tak
 Tak
 Tak
 Tak
 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła

| | Pojemność | wydajność maks. | Czas zaparzania | Minimalna ilość zaparzanej kawy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------|-----------|-------------------|-----------------------|---------------------------------|-----------------------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| Regina Plus 40T | 6,8 l | 48 filiżanek | 45 minut na 6,8 litra | 3 litry (20 filiżanek) | 1,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 220 mm gł. 220 mm wys. 415 mm | 3,1 kg | A190146 | 366,- PLN | 4015613629636 |
| Regina Plus 90T | 15 l | 80 - 90 filiżanek | 60 minut na 15 litrów | 4,5 litra (30 filiżanek) | 1,6 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 270 mm gł. 270 mm wys. 475 mm | 4,1 kg | A190196 | 521,- PLN | 4015613629995 |

Wyposażenie dodatkowe

Okrągły filtr papier. 195mm, 250szt

- Średnica: 195 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy „Regina Plus 40T”, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613427980



A190009250

UVP* 43,- PLN

Okrągły filtr papier. 195mm, 1000Szt

- Średnica: 195 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy „Regina Plus 40T”, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 1 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613372983



A190009

UVP* 137,- PLN

Okrągły filtr papier. 245mm 250szt

- Średnica: 245 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (250 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy „Regina Plus 90T”, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613561004



A190011250

UVP* 46,- PLN

Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40



Większa rozkosz dla zmysłów i wszechstronność w zastosowaniu
Dzięki zoptymalizowanemu filtrowi ze stali nierdzewnej możesz zaparzyć kawę z użyciem papierowego filtra lub bez.



• Materiał

Stal szlachetna



- Materiał systemu grzewczego
- Materiał filtra
- Lampka kontrolna
- Włacznik/wyłącznik
- Sygnał informujący o konieczności odkamienienia
- Wskaźnik poziomu napelnienia
- Funkcja utrzymania temperatury
- Właściwości

Tworzywo sztuczne

Stal szlachetna

Stal szlachetna

Tak

Tak

Tak

Tak

Tak

2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła

Zaparzacz do kawy może być używany

również bez papierowego filtra

Skrobak do czyszczenia

• W zestawie



- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia
- ▶ Funkcja utrzymania ciepła



- ▶ System grzewczy ze stali szlachetnej
- ▶ 2 osobne systemy grzewcze dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła

| | Pojemność | wydajność maks. | Czas zaparzania | Minimalna ilość zaparzonej kawy | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|-----------|--------------------|---------------------|---------------------------------|------------------------------|---|--------|---------|-----------|---------------|
| Bartscher PRO II 40 | 6 l | 40 - 48 filiżanek | 40 minut na 6 litra | 3 litry (20 filiżanek) | 1,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 480 mm | 3,2 kg | A190148 | 447,- PLN | 4015613670515 |
| Bartscher PRO II 60 | 9 l | 60 - 72 filiżanek | 50 minut na 9 litra | 4,5 litra (30 filiżanek) | 1,2 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 310 mm gł. 320 mm wys. 540 mm | 3,8 kg | A190167 | 484,- PLN | 4015613670522 |
| Bartscher PRO II 100 | 13,2 l | 90 - 100 filiżanek | 55 minut na 13,2 l | 6 l (40 filiżanek) | 1,45 kW 230 V 50/60 Hz | szer. 350 mm gł. 375 mm wys. 540 mm | 4,6 kg | A190198 | 595,- PLN | 4015613670539 |

Wyposażenie dodatkowe

Okrągły filtr papier. 245mm, 1000Szt

- Średnica: 245 mm
- Jednostka zamówienia: 1 karton (1.000 filtrów okrągłych)
- Przystosowane do: Zaparzacz do kawy „Regina Plus 90T”, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100
- wymiary: szer. 245 x gł. 245 x wys. 1 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613400129



A190011

UVP* 155,- PLN

Odkamieniacz B15-30

- Przystosowane do: Ekspresy do kawy
- Jednostka zamówienia: 1 karton (30 worków à 15 g)
- Pojemność: 30 x 15 g
- Wersja: proszek, koncentrat o wysokim stężeniu
- wymiary: szer. 68 x gł. 4 x wys. 100 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4015613541716



190065

UVP* 72,- PLN

Dyspenser mleka do PRO II 40-60

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Pośrednie ogrzewanie/ utrzymanie temperatury mleka, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40, Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60
- Pojemność: 4 l
- Wysokość szklanek/filiżanek maks.: 200 mm
- Wskaźnik poziomu napelnienia: Tak
- właściwości: Pokrywka zaparzacza do kawy pasuje do dyspensera do mleka
- wymiary: szer. 310 x gł. 290 x wys. 175 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613731261



A190169

UVP* 218,- PLN

Termos 1,5L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,5 l
- Średnica powierzchni roboczej: 140 mm
- Podwójne ściany: Tak
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 215 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613714745



190114

UVP* 67,- PLN

Dzbanek szklany 1,8l

- Materiał: Szkło, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,8 l
- wymiary: szer. 160 x gł. 200 x wys. 178 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613658360



190133

UVP* 57,- PLN

Podgrzewacz WP-K200

- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał płyty grzewczej: Płyta żelazna, Powłoka teflonowa
- Ilość płyt grzewczych: 2
- Średnica płyty/płyt grzewczych: 120 mm
- Płyty grzewcze osobno włączane: Tak
- Ochrona przed przegrzaniem: Tak
- Lampka kontrolna: Wł./wyl.
- Włącznik/wyłącznik: Tak
- Moc przyłączeniowa: 0,2 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 358 x gł. 210 x wys. 70 mm
- waga: 1,65 kg
- GTIN: 4015613709352



A190105

UVP* 263,- PLN

Termos z pompką 1,9L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,9 l
- Spadek temperatury / godzina ok.: 2,3 °C
- Wysokość szklanek/filizanek maks.: 225 mm
- Średnica powierzchni roboczej: 150 mm
- System pompujący: Tak
- Zabezpieczenie pokrywy pompki: Tak
- Podwójne ściany: Tak
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°, Głowica pompki całkowicie zdejmowana
- wymiary: szer. 150 x gł. 200 x wys. 390 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613714769



190117

UVP* 122,- PLN

Termos 2L-ST

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 2 l
- Średnica powierzchni roboczej: 140 mm
- Podwójne ściany: Tak
- Właściwości: Pokrywa z mechanizmem nalewowym
- wymiary: szer. 140 x gł. 170 x wys. 250 mm
- waga: 0,8 kg
- GTIN: 4015613714752



190116

UVP* 72,- PLN

Termos z pompką 2,5L, StCrNi

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 2,5 l
- Średnica powierzchni roboczej: 150 mm
- System pompujący: Tak
- Zabezpieczenie pokrywy pompki: Tak
- Podwójne ściany: Tak
- Uchwyt do noszenia: Tak
- wymiary: szer. 165 x gł. 200 x wys. 330 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613468655



190125

UVP* 122,- PLN

Termos 5L z pompką

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 5 l
- Średnica powierzchni roboczej: 150 mm
- System pompujący: Tak
- Zabezpieczenie pokrywy pompki: Tak
- Podwójne ściany: Tak
- Uchwyt do noszenia: Tak
- Właściwości: Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°
- wymiary: szer. 175 x gł. 240 x wys. 430 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613617701



190135

UVP* 155,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 1190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 1 termos, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Podstawa z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 1 tacka odciekowa, 1 podstawka z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 440 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613656861



190153

UVP* 137,- PLN

Podstawa serwisowa do kawy 2190

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: 2 termosy, Średnica maks. 19 cm
- Właściwości: 5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier, Podstawki z tworzywa sztucznego z wysokością regulowaną w 3 poziomach
- W zestawie: 2 tacki odciekowe, 2 podstawki z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 660 x gł. 340 x wys. 145 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613656878



190154

UVP* 218,- PLN

Ekspresy do kawy



Premium dla profesjonalistów

Dzisiejsi koneserzy kawy mają takie same wymagania w odniesieniu nowoczesnych ekspresów do kawy, jak i wobec baristy. W okamgnieniu musi on wyczarować delikatną cremę na powierzchni kawy, latte macchiato powinno mieć wyraźnie rozdzielone warstwy, mleczna pianka cappuccino być w stanie unieść przynajmniej jedną plamkę amaretto, a espresso być mocne i czarne jak noc. Innymi słowy: wszechstronność jest w pożądana.

Nasze ekspresy zapewniają koneserom szeroki wybór kawowych specjałów. Indywidualne zaprogramowanie nawet 6 różnych napojów kawowych jest jak najbardziej możliwe. Model KV1 doprowadził tę sztukę do wzorowej perfekcji, gwarantując przy tym niezawodność w codziennym, profesjonalnym użyciu.

Wysoka wydajność, solidność, efektywność, a do tego łatwość w obsłudze. Prawdziwie profesjonalny ekspres, który sprawdza się każdego dnia na nowo.



Delektuj się doskonałym kawowym specjałem na naciśnięcie guzika. Espresso, cappuccino, latte macchiato, gorąca woda – możesz wybrać i spersonalizować do 6 różnych napojów. Ekspres do kawy – dzięki wyjątkowo dużemu pojemnikowi na ziarna i resztki – nadaje się również do parzenia większych ilości kawy, a tym samym optymalnie sprawdzi się w kawiarniach, jadalniach i biurach.

| | |
|---|---|
| • Materiał | Tworzywo sztuczne |
| • Materiał mechanizmu mielącego | Stal |
| • Mechanizm mielący | stożkowy |
| • Odpowiedni rodzaj kawy | kawa w ziarnach |
| • Pojemność pojemnika na ziarna | 1000 g |
| • Zespół/zespoły zaparzacza | 1 |
| • System ciśnieniowy | nacisk tłoka |
| • Ciśnienie pompy | 19 bar |
| • Minimalna ilość zaparzanej kawy | 15 ml |
| • Przystosowane do | 80 filiżanek / dzień |
| • wydajność maks. | 40 filiżanek po 120 ml na godzinę |
| • Sterowanie | Elektronicznie |
| • Możliwości ustawień | poziom napętnienia ilość kawy grubość mielenia w skali 5-stopniowej Temperatura wody |
| • Programy | 6, możliwość indywidualnego ustawiania |
| • Funkcja 2 filiżanek | Tak |
| • Funkcja gorącej wody | Tak |
| • Wylot z regulacją wysokości | od 100 mm do 160 mm |
| • Wskaźnik poziomu napętnienia | Tak |
| • Sygnał informujący o konieczności odkamienienia | Tak |
| • Program czyszczenia | Tak |
| • Funkcja automatycznego wyłączania | Tak |
| • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| • Zasilanie w wodę | do wyboru za pośrednictwem zbiornika wody lub stałego przyłącza wody |
| • Przyłącze wody | Stale przyłącze wody 1/2" |
| • Pojemność zbiornika na wodę | 1,8 l |
| • Wyjmowany zbiornik na wodę | Tak |
| • Pojemność pojemnika na resztki | Ok. 35 filiżanek |
| • Spieniacz do mleka | Tak |
| • Doprowadzanie mleka | wąż Możliwość regulacji natężenia przepływu (regulacja temperatury) |
| • Właściwości | licznik filiżanek (na program i łącznie) możliwość regulacji temperatury mleka za pośrednictwem węża doprowadzającego mleko płyta spodnia z wycięciem do automatycznego usuwania resztek (w połączeniu z pojemnikiem na resztki KV1 – dostępny opcjonalnie) |
| • W zestawie | 1 wąż do mleka, 50 cm 1 wąż do mleka z regulatorem przepływu, 50 cm |
| • Moc przyłączeniowa | 2,7 kW 230 V 50/60 Hz |
| • wymiary | szer. 305 x gł. 330 x wys. 580 mm |
| • waga | 17,4 kg |



- ▶ Maks. wydajność: 40 filiżanek à 120 ml na godzinę
- ▶ Pojemność pojemnika na resztki: ok. 35 filiżanek



- ▶ 6 programów, możliwość indywidualnego ustawienia
- ▶ Licznik filiżanek
- ▶ Funkcja gorącej wody
- ▶ Sygnał informujący o konieczności odkamienienia



- ▶ Regulacja wysokości wylotu



- ▶ Spieniacz do mleka
- ▶ Doprowadzanie mleka: wąż

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada na resztki z otworem wylot. KV1

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Ekspres do kawy KV1 Bartscher, Usuwanie resztek bezpośrednio do kosza na śmieci
- wymiary: szer. 80 x gł. 155 x wys. 160 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613735658



190060

UVP* 33,- PLN

Wąż odpływu wody KV1

- Materiał: kauczuk (NBR)
- Przystosowane do: Ekspres do kawy KV1 Bartscher
- Długość: 1,5 m
- właściwości: Możliwość użycia z pojemnikiem na resztki i szufladą na resztki z otworem wylotowym KV1
- wymiary: szer. 35 x gł. 1 500 x wys. 40 mm
- waga: 0,37 kg
- GTIN: 4015613735696



190068

UVP* 107,- PLN

Odkamieniacz F1L, zestaw podwójny

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Jednostka zamówienia: 1 karton (2 butelki)
- Pojemność: 2 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Wartość pH: 1,0
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- Zastosowanie: Koncentrat o wysokim stężeniu, w zależności od intensywności osadu od 50 do 500 ml odkamieniacza na 1 litr zimnej wody, Obficie przemyć czystą wodą
- właściwości: Idealnie nadaje się do stosowania w ekspresach do kawy i urządzeniach kuchennych, Niezawodne i szybkie usuwanie uporczywych osadów kamienia i zawartych w nich zanieczyszczeń, Na bazie łagodnego kwasu cytrynowego i mlekowego, Nie zawiera substancji zapachowych i barwników, Nie zawiera kwasów lotnych jak kwas octowy
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 190 x gł. 98 x wys. 255 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613731889



173075

UVP* 89,- PLN

Lodówka na mleko KV6L

190076

UVP* 1 842,- PLN

GTIN 4015613736310



Myślisz o cappuccino, café au lait lub latte macchiato? Praktyczna lodówka na mleko zapewni bezpośredni dostęp do schłodzonego mleka dzięki bocznym otworom na wążek. Schłodzone mleko jest przechowywane w higienicznych warunkach i w razie potrzeby może zostać pobrane bezpośrednio do przygotowania kawy za pomocą wążka do mleka, w który wyposażony jest ekspres.

- Materiał: Blacha stalowa
- Powłokane proszkowo
- Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność: 6 l
- Wymiary wewnętrzne: szer. 160 x gł. 125 x wys. 280 mm
- Chłodzenie: kompresor
- Środek chłodniczy: Powietrze obiegowe
- Zakres temperatury: R600a / 0,012 kg
- Regulacja temperatury: 0 °C do 4 °C
- Klasa klimatyczna: Elektronicznie
- Temperatura otoczenia: z dokładnością do 1 °C
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: 3
- Otwór na wążek do mleka: do 25 °C
- właściwości: Tak
- Moc przyłączeniowa: 2 otwory, z lewej i prawej strony urządzenia
- wymiary: Ø 7 mm
- waga: Przystosowane np. do 3 opakowań Tetra Pak®, każde o pojemności 1 litra
- Bezpośrednie doprowadzenie mleka dzięki bocznym otworom w urządzeniu
- oświetlenie LED, załączane osobno
- 0,061 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 225 x gł. 460 x wys. 452 mm
- 12,4 kg



Ciśnieniowe ekspresy do kawy – Przegląd funkcji

- ✓ 1 kranik do wrzątku
- ✓ 2 dysze pary
- ✓ 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła
- ✓ 4 różne programy dozowania na zespół
- ✓ Zawór ciśnieniowy dla bojlera
- ✓ Automatyczne napełnianie bojlera
- ✓ Automatyczne czyszczenie zespołu zaparzacza
- ✓ Automatyczny dopływ wody poprzez zawór elektromagnetyczny
- ✓ Po jednym wymienniku ciepła na zespół zaparzacza
- ✓ Pree Bree System (opatentowany proces parzenia kawy)
- ✓ Filtr cząstek
- ✓ Chromowana rura wyjściowa na kolanku kulkowym do pobierania pary i wrzątku
- ✓ Zawór nadciśnieniowy



Ekspres do kawy Coffeeline G1, 6L

190160

UVP* 9 389,- PLN

GTIN 4015613481708



- Wersja
- Materiał



- Zespół/zespoły zaparzacza
- Ilość kotłów
- Pojemność
- Sterowanie

- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

- Uchwyt sita
- Błacha stalowa
- 1
- 1
- 6 litrów
- Elektronicznie
- Pokrętko
- Przycisk
- Nagrzewanie
- 2,85 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 475 x gł. 580 x wys. 523 mm
- 35,4 kg

Ekspres do kawy Coffeeline G2 11,5L

190161

UVP* 13 198,- PLN

GTIN 4015613481715



- Wersja
- Materiał



- Zespół/zespoły zaparzacza
- Ilość kotłów
- Pojemność
- Sterowanie

- Wyświetlacz cyfrowy
- Wyświetlacz

- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

- Uchwyt sita
- Błacha stalowa
- 2
- 1
- 11,5 litra
- Elektronicznie
- Pokrętko
- Przycisk
- Tak
- 4 języki
- Data i godzina
- Licznik filiżanek
- Komunikat o potrzebie konserwacji
- Nagrzewanie
- 3,3 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 677 x gł. 580 x wys. 523 mm
- 54 kg

Ekspres do kawy Coffeeline G2plus

190163

UVP* 16 563,- PLN

GTIN 4015613487908



- Wersja
- Materiał



- Zespół/zespoły zaparzacza
- Ilość kotłów
- Pojemność
- Sterowanie

- Lampka kontrolna
- Wyświetlacz cyfrowy
- Wyświetlacz

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Uchwyt sita
Blacha stalowa
2
3
11,5 litra + 2 x 1,5 litra
Elektronicznie
Pokrętło
Nagrzewanie
Tak
Licznik filiżanek
Komunikat o potrzebie konserwacji
3,3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 677 x gł. 580 x wys. 523 mm
62 kg

Ekspres do kawy Coffeeline G3 17,5L

190162

UVP* 16 120,- PLN

GTIN 4015613481722



- Wersja
- Materiał



- Zespół/zespoły zaparzacza
- Ilość kotłów
- Pojemność
- Sterowanie

- Wyświetlacz cyfrowy
- Wyświetlacz

- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Uchwyt sita
Blacha stalowa
3
1
17,5
Elektronicznie
Pokrętło
Przycisk
Tak
4 języki
Data i godzina
Licznik filiżanek
Komunikat o potrzebie konserwacji
Nagrzewanie
4,3 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 967 x gł. 580 x wys. 523 mm
71,4 kg

Ekspres do kawy Coffeeline G3plus

190164

UVP* 21 071,- PLN

GTIN 4015613487915



- Wersja
- Materiał



- Zespół/zespoły zaparzacza
- Ilość kotłów
- Pojemność
- Sterowanie

- Lampka kontrolna
- Wyświetlacz cyfrowy
- Wyświetlacz

- Moc przyłączeniowa
- Przyłącze urządzenia
- wymiary
- waga

Uchwyt sita
Blacha stalowa
3
4
17,5 + 3 x 1,5 litra
Elektronicznie
Pokrętło
Przycisk
Nagrzewanie
Tak
Licznik filiżanek
Komunikat o potrzebie konserwacji
6,3 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC
szer. 967 x gł. 580 x wys. 523 mm
87 kg

SERIA W PORÓWNIANIU

| | Zespół/zespoły zaparacza | Ilość kotłów | Pojemność | Wyświetlacz cyfrowy | Moc przyłączeniowa |
|------------------|--------------------------|--------------|----------------------------|---------------------|-------------------------|
| Coffeline G1 | 1 | 1 | 6 litrów | – | 2,85 kW 230 V 50 Hz |
| Coffeline G2 | 2 | 1 | 11,5 litra | ✓ | 3,3 kW 230 V 50 Hz |
| Coffeline G2plus | 2 | 3 | 11,5 litra + 2 x 1,5 litra | ✓ | 3,3 kW 230 V 50 Hz |
| Coffeline G3 | 3 | 1 | 17,5 | ✓ | 4,3 kW 400 V 50 Hz |
| Coffeline G3plus | 3 | 4 | 17,5 + 3 x 1,5 litra | ✓ | 6,3 kW 400 V 50 Hz |

Wyposażenie dodatkowe

Uchwyt sitowy poj. 7g Coffeline

- Materiał: Mosiądz, Chromowane, Tworzywo sztuczne
- Pojemność zmielonej kawy: 7 g
- Ilość wylotów na filiżanki: 1
- wymiary: szer. 220 x gł. 81 x wys. 75 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613588377



190180

UVP* 144,- PLN

Uchwyt sitowy podw. 14g Coffeline

- Materiał: Mosiądz, Chromowane, Tworzywo sztuczne
- Pojemność zmielonej kawy: 14 g
- Ilość wylotów na filiżanki: 2
- wymiary: szer. 220 x gł. 81 x wys. 75 mm
- waga: 0,58 kg
- GTIN: 4015613588384



190181

UVP* 166,- PLN

Uchwyt sitowy potr. 21g Coffeline

- Materiał: Mosiądz, Chromowane, Tworzywo sztuczne
- Pojemność zmielonej kawy: 21 g
- Ilość wylotów na filiżanki: 3
- wymiary: szer. 220 x gł. 81 x wys. 75 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613588391

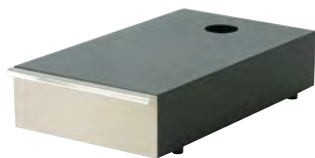


190182

UVP* 218,- PLN

Szuflada na pozost. kawy wąska

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność porcji kawy: Ok. 80 porcji
- Właściwości: Możliwość dowolnego doposażenia, Bardzo prosty montaż
- wymiary: szer. 290 x gł. 515 x wys. 105 mm
- waga: 6 kg
- GTIN: 4015613494203

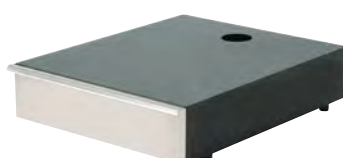


190171

UVP* 732,- PLN

Szuflada na pozost. kawy szeroka

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność porcji kawy: Ok. 140 porcji
- Właściwości: Możliwość dowolnego doposażenia, Bardzo prosty montaż
- wymiary: szer. 410 x gł. 515 x wys. 105 mm
- waga: 6,95 kg
- GTIN: 4015613494197



190170

UVP* 969,- PLN

Mostek łączący 900

- wymiary: szer. 460 x gł. 50 x wys. 50 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613494210



190172

UVP* 133,- PLN

Spieniacz do mleka, Capuccinatore

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Właściwości: Ustawianie dopływu powietrza za pośrednictwem zaworu obrotowego
- wymiary: szer. 36 x gł. 36 x wys. 131 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613541143



190173

UVP* 329,- PLN

Ubijak, aluminium

- Materiał: Aluminium
- Średnica: 57 mm
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 92 mm
- waga: 0,22 kg
- GTIN: 4015613656380



190179

UVP* 129,- PLN

Młynek do kawy



Młynek do kawy model Tauro

190175

UVP* 1 472,- PLN

GTIN 4015613492445



• Materiał

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne



• Pojemność pojemnika na ziarna

1 kg

• Prędkość obrotowa maks.

1300 obr. / min.

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Ochrona przed przegrzaniem

Tak

• Stopień ochrony

IP21

• Właściwości

Pojemnik zbiorczy na maks. 600 g zmielonej kawy

Dozowanie regulowane w zakresie od 5 do 12 g

Młynek Ø 60 mm

• Moc przyłączeniowa

0,275 kW | 230 V | 50-60 Hz

• wymiary

szer. 165 x gł. 390 x wys. 510 mm

• waga

8 kg

Młynek do kawy model Space II

190174

UVP* 1 660,- PLN

GTIN 4015613658957



• Materiał

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne



• Pojemność pojemnika na ziarna

2 kg

• Prędkość obrotowa maks.

1300 obr. / min.

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Ochrona przed przegrzaniem

Tak

• Stopień ochrony

IP21

• Właściwości

Pojemnik zbiorczy na maks. 600 g zmielonej kawy

Dozowanie regulowane w zakresie od 5 do 12 g

Młynek Ø 60 mm

• Moc przyłączeniowa

0,352 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 200 x gł. 390 x wys. 600 mm

• waga

8,4 kg

Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy



System filtracji wody K1600 EW

109881

UVP* 270,- PLN

GTIN 4015613630731



- Materiał
 - Poziom wydajności
 - Przyłącze wody
 - Ciśnienie wody
 - Temperatura wody na dopływie od
 - Temperatura wody na dopływie do
 - Wersja
 - Przystosowane do
 - wymiary
 - waga
- Tworzywo sztuczne
1.600 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
1/2"
1,5 - 6 barów
5 °C
30 °C
System jednorazowego użytku
Do montażu poziomego i pionowego
Ekspresy do kawy
szer. 200 x gł. 140 x wys. 320 mm
2,2 kg

System filtracji wody K1500L EW

109879

UVP* 710,- PLN

GTIN 4015613710891



- Materiał
 - Poziom wydajności
 - Przyłącze wody
 - Ciśnienie wody
 - Temperatura wody na dopływie od
 - Temperatura wody na dopływie do
 - Wersja
 - Przystosowane do
 - właściwości
 - W zestawie
 - wymiary
 - waga
- Polipropylen
1.500 litrów / przy 10° KH (twardość węglanowa)
3/8"
2 - 8 barów
4 °C
30 °C
System jednorazowego użytku
Do montażu poziomego i pionowego
Ekspresy do kawy
Głowica filtra wielokrotnego użytku
Regulowana wielkość przepływu (6 stopni)
Jonoselektywne medium filtracyjne: zredukowana twardość węglanowa, zredukowana zawartość substancji rozpuszczalnych w wodzie (TDS)
Zawór obejściowy DuoBlend®: precyzyjne ustawianie twardości węglanowej
Wewnętrzne ustawienie obejścia
1 wkład filtracyjny
1 klucz nastawczy do ustawienia obejścia (regulacja wielkości przepływu)
szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
1,5 kg

Wyposażenie dodatkowe

Wkład filtra do 109879

- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 315 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613501147

109857

UVP* 403,- PLN

Licznik wody do 109879

- wymiary: szer. 45 x gł. 90 x wys. 50 mm
- waga: 0,16 kg
- GTIN: 4015613501154

109861

UVP* 477,- PLN



Zest. przył. wkład filtracyjny 3/8

- Materiał: Stal
- Skład zestawu: 1 uszczelka płaska, 1 filtr kołpakowy, 1 wąż 3/8" x 3/8", długość 1,5 m
- wymiary: szer. 10 x gł. 1 500 x wys. 10 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613501161

109864

UVP* 118,- PLN



Czajnik 1,7L

200095

UVP* 104,- PLN

GTIN 4015613731285



Solidny i wydajny czajnik do gotowania wody w ilościach już od 300 ml. Czajnik posiada możliwość obrotu w zakresie 360° i zdjęcia z podstawy, a ponadto jest wyposażony w funkcję automatycznego zatrzymania gotowania



1,7L

- Materiał Stal szlachetna
- Tworzywo sztuczne
- Tworzywo sztuczne
- Pojemność 1,7 l
- Minimalna ilość zaparzanej kawy 0,3 l
- Zakres temperatury do 100 °C
- Funkcja automatycznego zatrzymania gotowania Tak
- Filtr antywapienny Tak
- Wskaźnik poziomu napelnienia Tak
- Ochrona przed suchym cyklem Tak
- Sterowanie Elektroniczne
- Długość przewodu Dźwignia
- Lampka kontrolna 71 cm
- Włącznik/wyłącznik urządzenie pracuje
- właściwości Tak
- Możliwość obrotu w zakresie 360°
- Zakryta grzałka
- Czajnik z możliwością zdjęcia z podstawy, bezprzewodowy
- Bezpieczny uchwyt do noszenia
- Moc przyłączeniowa 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 165 x gł. 210 x wys. 240 mm
- waga 0,96 kg



► Funkcja automatycznego zatrzymania gotowania



► Filtr antywapienny

Czajnik 1,7LGL

200096

UVP* 109,- PLN

GTIN 4015613731292



Czajnik w ciekawej wersji szklanej z atrakcyjnie podświetlonym na niebiesko spodem wyróżnia niezwykłą wydajność.

1,7L

- Materiał Szkło
- Stal szlachetna
- Tworzywo sztuczne
- Tworzywo sztuczne
- Pojemność 1,7 l
- Minimalna ilość zaparzanej kawy 0,5 l
- Zakres temperatury do 100 °C
- Funkcja automatycznego zatrzymania gotowania Tak
- Filtr antywapienny Tak
- Wskaźnik poziomu napelnienia Tak
- Ochrona przed suchym cyklem Tak
- Sterowanie Elektroniczne
- Długość przewodu Dźwignia
- Lampka kontrolna 64 cm
- Włącznik/wyłącznik urządzenie pracuje
- właściwości Tak
- Czajnik z możliwością zdjęcia z podstawy, bezprzewodowy
- Możliwość obrotu w zakresie 360°
- Bezpieczny uchwyt do noszenia
- Zakryta grzałka
- Podświetlany spód podczas pracy urządzenia
- Moc przyłączeniowa 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 160 x gł. 230 x wys. 235 mm
- waga 1,3 kg



► Funkcja automatycznego zatrzymania gotowania



► Filtr antywapienny

Samowar



Samowar 3L

191001

UVP* 673,- PLN

GTIN 4015613488790



- Materiał
- Kolor
- Pojemność
- Regulacja temperatury
- Zakres temperatury
- Ochrona przed przegrzaniem
- Funkcja utrzymania temperatury
- Lampka kontrolna
- Funkcja automatycznego wyłączenia
- Wysokość szklanek/filiżanek maks.
- Właściwości rączki
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Srebrny
3 l
Bezstopniowo
30 °C do 100 °C
Tak
Tak
Nagrzewanie
Tak
140 mm
Izolacja termiczna
1 dzbanek na herbatę, pojemność 1,2 litra
1 filtr siatkowy do herbaty
1,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 305 x gł. 210 x wys. 490 mm
1,7 kg

Samowar 3,2L

191004

UVP* 362,- PLN

GTIN 4015613622521



- Materiał
- Pojemność
- Regulacja temperatury
- Zakres temperatury do
- Ochrona przed przegrzaniem
- Funkcja utrzymania temperatury
- Lampka kontrolna
- Funkcja automatycznego wyłączenia
- Właściwości rączki
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
3,2 l
Bezstopniowo
100 °C
Tak
Tak
Nagrzewanie
Utrzymanie ciepła
Tak
Izolacja termiczna
1 dzbanek do herbaty z fajansu, pojemność 0,8 litra
1 filtr siatkowy do herbaty
2 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
szer. 274 x gł. 275 x wys. 495 mm
2,2 kg

Warniki do wody



Warnik do wody 5l

200061

UVP* 318,- PLN

GTIN 401561350541



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Podwójne ściany
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Lampka kontrolna
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal szlachetna
5 l
30 °C do 100 °C
Termostatycznie
Nie
Nie
Nagrzewanie
1,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 280 x gł. 265 x wys. 400 mm
1,8 kg



Warnik do wody 6L

200085

UVP* 240,- PLN

GTIN 4015613697208



- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Podwójne ściany
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
6 l
30 °C do 100 °C
Termostatycznie
Mechanicznie
Bezstopniowo
Tak
Nie
Tak
Nagrzewanie
gotowość do pracy
Tak
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 280 x gł. 290 x wys. 385 mm
1,8 kg



Warnik do wody 8,5L

200069

UVP* 362,- PLN

GTIN 4015613649849



CNS

8,5L

- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Podwójne ściany
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal nikielowo-chromowa
Stal nikielowo-chromowa
8,5 l
30 °C do 100 °C
Termostatycznie
Tak
Tak
Nagrzewanie
Wł./wyl.
Tak
1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 225 x gł. 225 x wys. 470 mm
2,7 kg

Warnik do wody 9L

200073

UVP* 810,- PLN

GTIN 4015613676517



STAINLESS STEEL

9L

- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Termostat bezpieczeństwa
- Podwójne ściany
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
Stal szlachetna
9 l
30 °C do 95 °C
Termostatycznie
Bezstopniowo
Tak
Tak
Tak
Nagrzewanie
Tak
Wymowana tacka ociekowa
uchwyty składane
2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 305 x gł. 350 x wys. 490 mm
4,6 kg

Warnik do wody 10L

200054

UVP* 422,- PLN

GTIN 4015613468778



STAINLESS STEEL

10L

- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Podwójne ściany
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
Stal
Lakierowane
Stal szlachetna
10 l
30 °C do 100 °C
Termostatycznie
Nie
Tak
Nagrzewanie
Wł./wyl.
Tak
2,5 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 213 x gł. 213 x wys. 505 mm
2,3 kg

Warnik do wody 9L-FWA

200086

UVP* 1 402,- PLN

GTIN 4015613697789



Stałe źródło gorącej wody – dzięki stałemu podłączeniu do wody i automatycznemu uzupełnieniu zbiornika warnik do wody doskonale sprawdzi się w strefie samoobsługi o dużym natężeniu ruchu.



• Materiał

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne



• Materiał pokrywy

Stal szlachetna

• Pojemność

9 l



• Zakres temperatury

30 °C do 95 °C

• Regulacja temperatury

Termostatycznie

• Termostat bezpieczeństwa

Bezstopniowo

• Podwójne ściany

Tak

• Wskaźnik poziomu napełnienia

Tak

• Przyłącze wody

Stale przyłącze wody 3/4"

• Możliwość wyłączenia automatycznego uzupełniania zbiornika

Tak

• Zabezpieczenie przeciwprzelewowe

Tak

• Lampka kontrolna

Tak

Nagrzewanie

Wł./wyl.

wł./wyl. automatycznego uzupełniania zbiornika

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• właściwości

wyjmowana tacka ociekowa (wysokość w świetle 145 mm)

blacha kondensacyjna poniżej pokrywy

uchwyty składane

• Ważna wskazówka

Od stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zalecamy zastosowanie na dopływie wstępnych zmiękczaczy wody przy ciśnieniu roboczym wynoszącym maksymalnie 3 bary

• W zestawie

wąż do wody

• Moc przyłączeniowa

2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 305 x gł. 350 x wys. 490 mm

• waga

4,6 kg



- ▶ Stałe przyłącze wody
- ▶ Doskonale rozwiązanie dla strefy samoobsługi o dużym natężeniu ruchu



- ▶ Uchwyty składane



- ▶ Warnik do wody ze stali szlachetnej
- ▶ Bezstopniowe podgrzewanie i utrzymanie temperatury
- ▶ Podwójne ścianki



- ▶ Wyjmowana tacka ociekowa

Warnik do wody 28L

200063

UVP* 551,- PLN

GTIN 4015613592961



• Materiał

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne



• Materiał pokrywy

Stal szlachetna

• Pojemność

28 l

• Zakres temperatury

30 °C do 100 °C



• Regulacja temperatury

Termostatycznie

• Podwójne ściany

Tak

• Wskaźnik poziomu napełnienia

Tak

• Lampka kontrolna

Nagrzewanie

Wł./wyl.

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Moc przyłączeniowa

2,8 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 400 x gł. 385 x wys. 635 mm

• waga

5,3 kg

Warniki do grzanego wina



Warnik do grzanego wina 7L

200065

UVP* 333,- PLN

GTIN 4015613612409



STAINLESS STEEL

7L

- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal szlachetna
9 l
7 l
30 °C do 80 °C
Bezstopniowo
Termostatycznie
2 kW | 220-240 V | 50 Hz
szer. 275 x gł. 260 x wys. 490 mm
2 kg

Warnik do grz. wina "Multitherm", 20L

A200050

UVP* 655,- PLN

GTIN 4015613396873



STAINLESS STEEL

20 L

Gorące napoje na każdą okazję.
Idealny do utrzymywania ciepła grzanego wina, herbaty myśliwskiej i wody na herbatę.

- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal szlachetna
20 l
30 °C do 90 °C
Bezstopniowo
Nagrzewanie
Wł./wyl.
3 etykiety: Glühwein, Jagertee, Heisswasser
- hot water - Tee
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 355 x gł. 350 x wys. 610 mm
4,7 kg

Utrzymująca ciepło pokrywka do A200050

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica: 354 mm
- Średnica powierzchni roboczej: 347 mm
- Wysokość rantu: 40 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 354 x gł. 354 x wys. 45 mm
- waga: 0,74 kg
- GTIN: 4015613503493



200058

UVP* 70,- PLN

Warnik do grz. wina, wody GE 28

200049

UVP* 362,- PLN

GTIN 4015613592794



28 L

- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury

- Lampka kontrolna
- Warnik do wody
- Właściwości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Powłoka emaliowana
Tworzywo sztuczne
28 l
21 l
30 °C do 100 °C
Bezstopniowo
Termostatycznie
Nagrzewanie
Tak
Zamknięta podstawa warnika z zakrytym elementem grzewczym
1 ruszt, Ø 320 mm
1,8 kW | 220-240 V | 50 Hz
szer. 370 x gł. 370 x wys. 500 mm
5,4 kg

Warnik do grz. wina, wody 25L,CrNi

A200052

UVP* 577,- PLN

GTIN 4015613443195



25 L

- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury

- Lampka kontrolna

- Warnik do wody
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
Szkło
25,4 l
25 l
30 °C do 100 °C
Bezstopniowo
Termostatycznie
Nagrzewanie
Utrzymanie ciepła
Tak
1 ruszt, Ø 320 mm
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 450 x gł. 450 x wys. 470 mm
6,1 kg

Warnik do grz. wina, wody 30L,CrNi

200057

UVP* 651,- PLN

GTIN 4015613499420



30 L

- Materiał
- Materiał pokrywy
- Pojemność maks.
- Pojemność użytkowa
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury

- Lampka kontrolna

- Warnik do wody
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
Szkło
31,4 l
30 l
30 °C do 100 °C
Bezstopniowo
Termostatycznie
Nagrzewanie
Utrzymanie ciepła
Tak
1 ruszt, Ø 320 mm
2 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 450 x gł. 450 x wys. 520 mm
5,5 kg

Wyposażenie dodatkowe

Pokrywa termoizolacyjna do200057/A200052

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica: 400 mm
- Średnica powierzchni roboczej: 355 mm
- Wysokość rantu: 39 mm
- Przystosowane do: Ok. 10 - 15 filiżanek
- wymiary: szer. 395 x gł. 395 x wys. 40 mm
- waga: 0,82 kg
- GTIN: 4015613503509



200059

UVP* 78,- PLN

Dyspenser 2,2L wtykowy

190990

UVP* 255,- PLN

GTIN 4015613635293



2,2L

- Materiał
- Pojemność
- Przystosowane do
- System pompujący
- Wysokość szklanek/filizanek maks.
- Podwójne ściany
- Spadek temperatury / godzina ok.
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Średnica powierzchni roboczej
- Zintegrowana tacka odciekowa
- Właściwości

Błacha stalowa
Powlekane proszkowo
Tworzywo sztuczne
2,2 l
Napoje zimne lub gorące
Tak
17 cm
Tak
2,2 °C
Tak
150 mm
Tak
Pojemnik wyjmowany
Podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°
Cokół można podłączyć szeregowo
3 silikonowe tabliczki z napisami "coffee", "tea" i "hot water"
3 silikonowe tabliczki bez napisów
szer. 190 x gł. 245 x wys. 330 mm
1,9 kg

- W zestawie

- wymiary
- waga

Tacka odciekowa ID2,2L

- Materiał: Tworzywo sztuczne, Błacha stalowa, Powlekane proszkowo
- właściwości: tackę odciekową można łączyć w rzędzie
- wymiary: szer. 187 x gł. 243 x wys. 42 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613696058



190991

UVP* 37,- PLN

Termos 3L, podwójne ściany, StCrNi

150982

UVP* 214,- PLN

GTIN 4015613491462



STAINLESS STEEL

3L

- Materiał
- Pojemność
- Przystosowane do
- Wysokość szklanek/filizanek maks.
- System pompujący
- Podwójne ściany
- Spadek temperatury / godzina ok.
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Właściwości
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
3 l
Napoje zimne lub gorące
11 cm
Nie
Tak
0,3 °C
Tak
Opatentowany system izolacji próżniowej
szer. 165 x gł. 185 x wys. 460 mm
1,6 kg

Dyspenser do napojów DTE5

150983

UVP* 817,- PLN

GTIN 4015613610726



⚡

CNS

5L

- Materiał
- Pojemnik
- Pojemność
- Chłodzenie
- Zintegrowana tacka odciekowa
- Włącznik/wyłącznik
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
Materiał: poliwęglan
Wymiary: Ø 170 mm, wysokość 280 mm
5 l
Termoelektrycznie
Tak
Tak
0,06 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 220 x gł. 330 x wys. 520 mm
4,2 kg

Dyspenser do napojów 8L

150990

UVP* 810,- PLN

GTIN 4015613681931



8 L

- Materiał
- Pojemność
- Przystosowane do
- System pompujący
- Wysokość szklanek/filizanek maks.
- Podwójne ściany
- Spadek temperatury / godzina ok.
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Zintegrowana tacka odciekowa
- Właściwości

- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
8 l
Napoje zimne lub gorące
Nie
20,5 cm
Tak
1 °C
Tak
Tak
Dwuściankowa izolacja próżniowa
Zdejmowany kranik spustowy
łatwe napełnianie dzięki dzielonej pokrywie
łatwo wyjmowana tacka odciekowa
szer. 235 x gł. 350 x wys. 635 mm
5 kg

Termos 9L

150994

UVP* 178,- PLN

GTIN 4015613725512



9 L

- Materiał
- Pojemność
- Przystosowane do
- System pompujący
- Wysokość szklanek/filizanek maks.
- Podwójne ściany
- Spadek temperatury / godzina ok.
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Uchwyt do noszenia
- Właściwości

- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
9 l
Napoje zimne lub gorące
Nie
11 cm
Tak
2,5 °C
Nie
Tak
możliwość zdjęcia pokrywy i kranika do nalewania
system nalewania
łatwe czyszczenie
składane nóżki
szer. 240 x gł. 270 x wys. 420 mm
2 kg

Dyspenser do czekolady 9,5L

900004

UVP* 2 363,- PLN

GTIN 4015613633268



- Materiał
- Materiał mieszadła
- Materiał śmigła mieszającego
- Pojemność
- Wysokość szklanek/filizanek maks.
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Ochrona przed przegrzaniem
- Zintegrowana tacka odciekowa
- Lampka kontrolna
- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Poliwęglan
Stal szlachetna
Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
9,5 l
10 cm
0 °C do 85 °C
Bezstopniowo
Tak
Tak
Wł./wył.
Zdejmowany kranik spustowy
Tacka odciekowa z czujnikiem poziomu napełnienia
Podgrzewanie na zasadzie kąpieli wodnej
1 kW | 220 V | 50 Hz
szer. 280 x gł. 410 x wys. 580 mm
7,5 kg

Wyciskarki do cytrusów



Wyciskarka do cytrusów "Joy"

150140

UVP* 647,- PLN

GTIN 4015613460253



- Materiał
- Pojemnik na sok
- Przystosowane do
- Stożek do wyciskania
- Włącznik/wyłącznik
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminium
Tworzywo sztuczne
Tworzywo sztuczne
Grejpfruty
Pomarańcze
Cytryny
3 różne rozmiary
Możliwość wymiany
Tworzywo sztuczne
Tak
0,18 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 210 x gł. 320 x wys. 415 mm
5,5 kg

Splash guard "Joy"

- Materiał: Poliwęglan
- wymiary: szer. 177 x gł. 177 x wys. 120 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613660370

150158

UVP* 16,- PLN



Wyciskarka do cytrusów CS1, elektr.

150146

UVP* 1 054,- PLN

GTIN 4015613587226



- Materiał
- Prędkość obrotowa maks.
- Przystosowane do
- Stożek do wyciskania
- Pojemnik na sok
- Włącznik/wyłącznik
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminium
Stal szlachetna
980 obr. / min.
Owoce granatu
Pomarańcze
Pomarańcze olbrzymie
Możliwość zdjęcia
Stal szlachetna
Nadaje się do mycia w zmywarce
Możliwość zdjęcia
Stal szlachetna
Nadaje się do mycia w zmywarce
Tak
0,23 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 220 x gł. 330 x wys. 375 mm
8,6 kg

Wyciskarki do soku



Sokowirówka Top Juicer

150145

UVP* 377,- PLN

GTIN 4015613544564



- Materiał
- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Średnica leja do napełniania
- Przystosowane do
- Włącznik/wyłącznik
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
18000 obr. / min.
2 stopnie
75 mm
Miękkie i twarde owoce i warzywa
Tak
Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku
Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dzieciinną łatwością bez krojenia wstępnego
Wydajny, cichobieżny napęd
Lej do napełniania XXL
1 pojemnik z tworzywa sztucznego z osłoną przed rozpryskiem, pojemność: 1 litr
1 szczotka do czyszczenia
0,7 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 210 x gł. 310 x wys. 400 mm
4,4 kg

Wyciskarka do soków 700

150184

UVP* 477,- PLN

GTIN 4015613735412



Wysoce wydajna wyciskarka do soków, pracująca z prędkością 20000 obrotów na minutę, w mgnieniu oka wycisnie pyszny, bogaty w minerały i witaminy sok z warzyw lub owoców. Czyszczenie przebiega również błyskawicznie dzięki elementom, które nadają się do mycia w zmywarce.

- Materiał
- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Średnica leja do napełniania
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Włącznik/wyłącznik
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
20000 obr. / min.
2 stopnie
70 mm
Tak
Tak
Wydajny, cichobieżny napęd
Drobne sitko ze stali szlachetnej do perfekcyjnego wyciskania soku
Poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
1 pojemnik z tworzywa sztucznego, pojemność: 1 litr
0,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 300 x gł. 240 x wys. 430 mm
4,25 kg



Blender 1,5L

A135034

UVP* 181,- PLN

GTIN 4015613734538



Orzeźwiający koktajle mleczne, pyszne smoothie czy po prostu rozdrobnione owoce i warzywa: w szklanym pojemniku o pojemności 1,5 litra możesz – z wykorzystaniem 2-stopniowej regulacji prędkości lub funkcji pulsowania – rozdrobnić i zblendować najróżniejsze produkty żywnościowe.

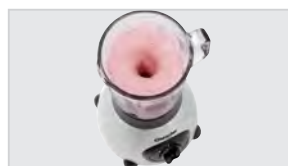
- | | |
|------------------------------------|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Wersja noża | Tworzywo sztuczne |
| • Materiał pojemnika do miksowania | Stal szlachetna |
| • Pojemność | Szkoło |
| • Poziom napelnienia | 1,8 l |
| • Prędkość obrotowa maks. | 1,5 l |
| • Regulacja prędkości | 22000 obr. / min. |
| • Funkcja pulsowania | 2 stopnie |
| • Przystosowane do | Tak |
| | Przygotowywanie purée |
| | Rozdrabnianie |
| • Wyłącznik bezpieczeństwa | Tak |
| • Ochrona przed przegrzaniem | Nie |
| • Nóżki | guma twarda |
| • Włącznik/wyłącznik | Nie |
| • Właściwości | Otwór do napelniania na górze urządzenia |
| | Wskaźnik poziomu napelnienia w litrach, szklankach, uncjach płynu, ml |
| • Moc przyłączeniowa | 0,5 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 205 x gł. 195 x wys. 390 mm |
| • waga | 3 kg |



- ▶ Materiał pojemnika do miksowania: szkło
- ▶ Pojemność: 1,5 litra
- ▶ Wskaźnik poziomu napelnienia w litrach, szklankach, uncjach płynu, ml



- ▶ Regulacja prędkości
- ▶ 2-stopniowa
- ▶ Funkcja pulsowania



- ▶ Nóż
- ▶ Ze stali szlachetnej

Robot kuchenny FP1000

150148

UVP* 699,- PLN

GTIN 4015613610535



- Materiał Aluminium
- Skład zestawu 1 blok silnikowy
1 pojemnik do miksowania
1 miska do miksowania
- Materiał pojemnika do miksowania Szkło
- Pojemność pojemnika do miksowania 1,6 l
- Poziom napełnienia pojemnika do miksowania 1,6 l
- Prędkość obrotowa maks. 18000 obr. / min.
- Regulacja prędkości 2 stopnie
- Funkcja pulsowania Tak
- Miska do miksowania Lej do napełnienia 54 x 74 mm
Pojemność: 2 litry
Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do Siekanie
Miksowanie
Przygotowywanie purée
Krojenie na wiórki
Ścieranie
Krojenie
Robienie shake'ów
Rozdrabnianie
- Wylłącznik bezpieczeństwa Tak
- Nóżki Z przyssawkami
- Właściwości Poszczególne elementy nadają się do mycia w zmywarce
Otwór do napełnienia na górze urządzenia
1 nóż sierpowaty ze stali szlachetnej (do przygotowywania purée i siekania)
1 nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego (do przygotowywania purée z gotowanych potraw)
1 tarcza do krojenia na wiórki (0,3 mm)
1 tarcza do krojenia na wiórki (1 mm, 3,5 mm)
1 tarcza do krojenia plastrów (2 mm, 3 mm)
1 kW | 220-240 V | 50 Hz
szer. 230 x gł. 250 x wys. 435 mm
- W zestawie 6,1 kg
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Blender wielofunkcyjny

150151

UVP* 499,- PLN

GTIN 4015613632902



- Materiał Stal szlachetna
 - Wersja noża Tworzywo sztuczne
 - Materiał pojemnika do miksowania CNS 18/10
 - Pojemność Tworzywo sztuczne
 - Poziom napełnienia 3,2 l
 - Prędkość obrotowa maks. 2,15 l
 - Regulacja prędkości 6073 obr. / min.
 - Funkcja pulsowania 3 stopnie
 - Przystosowane do Tak
 - Wylłącznik bezpieczeństwa Kruszenie lodu
 - Nóżki Przygotowywanie purée
 - Włącznik/wylłącznik Rozdrabnianie
 - Właściwości W pokrywie
 - Moc przyłączeniowa Z przyssawkami
 - wymiary Tak
 - waga Zamykana wylewka
- 1 kW | 220-240 V | 50 Hz
szer. 215 x gł. 215 x wys. 460 mm
3,2 kg



Duża moc silnika i łatwość obsługi blendera pomagają w przygotowaniu napojów typu smoothie, zup, koktajli, sosów, dresingów i deserów.

- Materiał Tworzywo sztuczne ABS
- Wersja noża Stal szlachetna
- Materiał pojemnika do miksowania Tworzywo sztuczne
Przezroczyste
- Pojemność 2,5 l
- Poziom napełnienia 2 l
- Prędkość obrotowa maks. 25000 obr. / min.
- Regulacja prędkości za pomocą regulatora obrotów
- Funkcja pulsowania Tak
- Przystosowane do Siekanie
Miksowanie
Przygotowywanie purée
Robienie shake'ów
Rozdrabnianie
- Wyłącznik bezpieczeństwa Tak
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Nóżki guma twarda
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Moc przyłączeniowa 1,5 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 225 x gł. 225 x wys. 555 mm
- waga 4,45 kg



Wysoce wydajny blender z osłoną chroniącą przed hałasem pozwala przygotować smoothie, mleczne koktajle (shakes), koktajle, zupy, desery, a nawet kruszony lód. W kuchni, a przede wszystkim w barze przyjemnie spokojna i cicha praca blendera ucieszy użytkowników, jak i gości.

- Materiał Tworzywo sztuczne ABS
- Wersja noża Stal szlachetna
6-ramienny
- Materiał pojemnika do miksowania Poliwęglan
Przezroczyste
- Pojemność 2,875 l
- Poziom napełnienia 2,5 l
- Prędkość obrotowa maks. 28000 obr. / min.
- Regulacja prędkości Bezstopniowo
- Funkcja pulsowania Tak
- Przystosowane do Siekanie
Miksowanie
Przygotowywanie purée
Robienie shake'ów
Rozdrabnianie
Kruszenie lodu
- Wyłącznik bezpieczeństwa na pojemniku
W pokrywie
- Ochrona przed przegrzaniem Tak
- Nóżki guma twarda
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Osłona przed hałasem Tak
- Właściwości Zdemontowana osłona przed hałasem
- W zestawie 1 dociskacz
- Moc przyłączeniowa 1,68 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary szer. 240 x gł. 270 x wys. 570 mm
- waga 9,2 kg



- ▶ Wysoka wydajność
- ▶ Nadaje się również do kruszenia lodu
- ▶ Maks. prędkość obrotowa: 28 000 obr. / min, regulowana bezstopniowo
- ▶ Wersja noża
- ▶ Stal szlachetna, 6-ramienny

Mikser barowy, 0,7L

135100

UVP* 270,- PLN

GTIN 4015613470641



- Materiał Stal szlachetna | Chromowane
 - Materiał rozdrabniacza Tworzywo sztuczne
 - Materiał tarczy miksującej Stal szlachetna
 - Materiał pojemnika do miksowania Tworzywo sztuczne
 - Pojemność Stal niklowo-chromowa
 - Pojemność 0,7 l
 - Ilość mieszadeł 1
 - Regulacja prędkości 2 stopnie
 - Przystosowane do Miksowanie | Robienie shake'ów
 - Nóżki Nóżki zapewniające bezpieczeństwo i stabilność
 - Włącznik/wyłącznik Tak
 - Właściwości Pojemnik i rozdrabniacz nadają się do mycia w zmywarce
 - Moc przyłączeniowa Czytelna miarka
 - wymiary Z podnoszoną głowicą
 - waga Bezpieczne ustawienie
- 0,085 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 135 x gł. 185 x wys. 365 mm
1,4 kg

Drink Mixer podwójny 2x700ml

135102

UVP* 1 102,- PLN

GTIN 4015613563626



- Materiał Stal szlachetna | Szczotkowane
 - Materiał rozdrabniacza CNS 18/10
 - Materiał tarczy miksującej CNS 18/10
 - Materiał pojemnika do miksowania CNS 18/10
 - Pojemność 1 l
 - Poziom napelnienia 0,7 l
 - Przystosowane do Miksowanie | Robienie shake'ów
 - Ilość mieszadeł 2
 - Mieszadła włączane osobno Tak
 - Regulacja prędkości 2 stopnie
 - Nóżki Nóżki zapewniające bezpieczeństwo i stabilność
 - Włącznik/wyłącznik Tak
 - Właściwości 2 solidne mieszadła ze stali szlachetnej
 - Moc przyłączeniowa Czytelna miarka
 - wymiary Pojemnik do miksowania nadaje się do mycia w zmywarce
 - waga Bezpieczne ustawienie
- 0,8 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 330 x gł. 195 x wys. 480 mm
7,5 kg

Drink Mixer 650ml

135105

UVP* 732,- PLN

GTIN 4015613529523



- Materiał Blacha stalowa | Lakierowane
 - Materiał rozdrabniacza Stal szlachetna
 - Materiał tarczy miksującej Stal szlachetna
 - Materiał pojemnika do miksowania Stal szlachetna
 - Pojemność 0,95 l
 - Poziom napelnienia 0,65 l
 - Ilość mieszadeł 1
 - Regulacja prędkości 2 stopnie
 - Przystosowane do Miksowanie | Robienie shake'ów
 - Nóżki Z przyssawkami
 - Włącznik/wyłącznik Tak
 - Właściwości Zabezpieczony przed przechylem za pomocą przyssawek
 - Moc przyłączeniowa Czytelna miarka
 - wymiary Mikrowyłącznik w miejscu wsuwania kubka
 - waga Pojemnik do miksowania nadaje się do mycia w zmywarce
- 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 160 x gł. 205 x wys. 500 mm
6,2 kg

Blender barowy, 1,25L, 0,4 kW

150710

UVP* 1 313,- PLN

GTIN 4015613530123



- Materiał
- Wersja noża
- Materiał pojemnika do miksowania
- Pojemność
- Poziom napełnienia
- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Funkcja pulsowania
- Przystosowane do

- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Nóżki

- Włącznik/wyłącznik
- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Stal szlachetna (bardzo trwała)
Poliwęglan
1,4 l
1,25 l
19000 obr. / min.
2 stopnie
Nie
Kruszenie lodu
Miksowanie
Rozdrabnianie
Nie
Nóżki zapewniające bezpieczeństwo i stabilność
Nie
Otwór do napełniania na górze urządzenia
Poręczny uchwyt
Czytelna miarka
0,4 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 165 x gł. 203 x wys. 387 mm
2,5 kg



Blender barowy Rio

150718

UVP* 2 067,- PLN

GTIN 4015613634838



- Materiał
- Materiał pojemnika do miksowania
- Wersja noża
- Pojemność
- Poziom napełnienia
- Prędkość obrotowa maks.
- Regulacja prędkości
- Funkcja pulsowania
- Przystosowane do

- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Nóżki

- Włącznik/wyłącznik
- Właściwości

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Poliwęglan
Stal szlachetna (bardzo trwała)
2 l
1,3 l
17000 obr. / min.
2 stopnie
Tak
Kruszenie lodu
Miksowanie
Rozdrabnianie
Tak
Nóżki zapewniające bezpieczeństwo i stabilność
Tak
Otwór do napełniania na górze urządzenia
Zintegrowana nakładka dozująca
Poręczny uchwyt
Trwałe sprzęgło ze stali szlachetnej
Czytelna miarka
0,45 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
szer. 170 x gł. 240 x wys. 411 mm
3,1 kg



Kruszarki do lodu



Kruszarka do lodu 4ICE+

135023

UVP* 292,- PLN

GTIN 4015613683171



Doskonale nadaje się do przygotowania koktajli, drinków i mrożonych deserów, jak również do atrakcyjnej prezentacji owoców i dań lub do chłodzenia napojów.



- Materiał Stal szlachetna
- Produkcja maks. Tworzywo sztuczne
- Pojemność pojemnika zbiorczego 15 kg / godz.
- Wyłącznik bezpieczeństwa 1,75 kg
- Włącznik/wyłącznik 2 (lejek do napełniania, pojemnik zbiorczy)
- Właściwości Tak
- Wyjmowany pojemnik zbiorczy
- lejek do napełniania: Ø 140 mm na górze, zdejmowany
- otwór do napełniania: 40 x 60 mm
- 4 noży z przyssawkami
- 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 172 x gł. 290 x wys. 460 mm
- 3,5 kg
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga



- ▶ Doskonale nadaje się do przygotowania koktajli
- ▶ Idealnie nadaje się do chłodziarek do butelek



- ▶ Pojemnik zbiorczy: ok. 3,5 litra / 1,75 kg
- ▶ Funkcja bezpiecznego wyłączenia w przypadku wyjęcia pojemnika zbiorczego

Kruszarka do lodu, stal szlachetna

135012

UVP* 2 385,- PLN

GTIN 4015613479118



- Materiał Stal szlachetna
- Produkcja maks. 60 kg / godz.
- Pojemność pojemnika zbiorczego 1 kg
- Wyłącznik bezpieczeństwa W pojemnika na lody
- Klasa klimatyczna N
- Właściwości Wyjmowany pojemnik zbiorczy
- Zamykany lej do napełniania
- 0,06 kW | 230 V | 50 Hz
- szer. 173 x gł. 380 x wys. 385 mm
- 14 kg
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga





Bartscher

MEBLE | WYPOSAŻENIE WNĘTRZA | OUTDOOR

W kuchni gastronomicznej, sali dla gości czy w gastronomii na wolnym powietrzu – zawsze chodzi o jedno: wyposażenie. Musi ono zapewnić nie tylko miejsce do przechowywania, lecz również łatwość w czyszczeniu. Tutaj znajdziesz harmonijne połączenie formy i funkcji.

Regał ścienny zestaw, 1200x355

603012

UVP* 732,- PLN

GTIN 4015613442600



- Materiał
- Skład zestawu montażowego



- Ilość półek regałowych
- Wersja półek regałowych
- Wymiary półki regału
- Regulowana wysokość półek
- Nośność na półkę, maks.
- Nośność całkowita, maks.
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
1 para szyn regulowanych (długość 530 mm)
2 pary wsporników
2 półki ścienne
2
Na całej powierzchni
szer. 1200 x gł. 355 mm
Tak
120 kg
240 kg
Materiał mocujący
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System wtykowy
szer. 1 200 x gł. 360 x wys. 530 mm
12,6 kg

Półka ścienna 520x400mm, StCrNi



- Materiał
- Ilość półek regałowych
- Wersja półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Konstrukcja modułowa - elementy potrzebne do montażu



- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Stal szlachetna
1
Na całej powierzchni
Tak
Od 1 do 2 półek ściennych - dostępne w różnych rozmiarach
1 para wsporników (na półkę ścienną)
1 para szyn regulowanych
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System wtykowy

| | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|--------|---------|-----------|---------------|
| Półka ścienna 520x400mm, StCrNi | 100 kg | szer. 600 x gł. 355 x wys. 27 mm | 2,7 kg | 603001 | 185,- PLN | 4015613442730 |
| Półka ścienna 600x600mm, StCrNi | 100 kg | szer. 800 x gł. 355 x wys. 27 mm | 3,1 kg | 603002 | 218,- PLN | 4015613442747 |
| Wspornik ścienny do mostków grzej. | 120 kg | szer. 1 000 x gł. 355 x wys. 27 mm | 3,9 kg | 603003 | 259,- PLN | 4015613442754 |
| Półka ścienna 1000x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 200 x gł. 355 x wys. 27 mm | 4,6 kg | 603004 | 314,- PLN | 4015613442761 |
| Półka ścienna 1200x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 400 x gł. 355 x wys. 27 mm | 5,3 kg | 603005 | 370,- PLN | 4015613442778 |
| Półka ścienna 1400x355x27, StCrNi | 120 kg | szer. 1 600 x gł. 355 x wys. 27 mm | 6 kg | 603006 | 410,- PLN | 4015613442785 |
| Półka ścienna 1600x355x27, StCrNi | 140 kg | szer. 1 800 x gł. 355 x wys. 27 mm | 6,8 kg | 603007 | 466,- PLN | 4015613442792 |
| Półka ścienna 1800x355x27, StCrNi | 160 kg | szer. 2 000 x gł. 355 x wys. 27 mm | 9,1 kg | 603008 | 507,- PLN | 4015613442808 |

Wyposażenie dodatkowe

Zaślepka

- wymiary: szer. 55 x gł. 530 x wys. 10 mm
- waga: 0,92 kg
- GTIN: 4015613442815

600061

UVP* 68,- PLN

Konsole, 1 para

- wymiary: szer. 355 x gł. 35 x wys. 90 mm
- waga: 0,85 kg
- GTIN: 4015613442822

600601

UVP* 80,- PLN

Półka na talerze 800x200, StCrNi



- Skład zestawu montażowego



- Materiał



- Ilość półek regałowych
- Wersja półek regałowych
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

1 półka na talerze
2 boki
Materiał mocujący
Stal szlachetna
1
Na całej powierzchni
Materiał mocujący
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System wtykowy

| | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|---------------|-------------------------------------|--------|---------------|-----------|---------------|
| Półka na talerze 800x200, StCrNi | 100 kg | szer. 800 x gł. 200 x wys. 200 mm | 2,6 kg | 362080 | 196,- PLN | 4015613432069 |
| Półka na talerze 1000x200, StCrNi | 80 kg | szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 190 mm | 3,1 kg | 362100 | 229,- PLN | 4015613432083 |
| Półka na talerze 1200x200, StCrNi | 70 kg | szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 200 mm | 3,6 kg | 362120 | 259,- PLN | 4015613432090 |
| Półka na talerze 1400x200, StCrNi | 70 kg | szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 200 mm | 4 kg | 362140 | 292,- PLN | 4015613432106 |
| Półka na talerze 800x300, StCrNi | 60 kg | szer. 800 x gł. 300 x wys. 300 mm | 3,2 kg | 363080 | 251,- PLN | 4015613432113 |
| Półka na talerze 1000x300, StCrNi | 60 kg | szer. 1 000 x gł. 300 x wys. 300 mm | 4,2 kg | 363100 | 296,- PLN | 4015613432137 |
| Półka na talerze 1200x300, StCrNi | 50 kg | szer. 1 200 x gł. 300 x wys. 150 mm | 5 kg | 363120 | 340,- PLN | 4015613432144 |
| Półka na talerze 1400x300, StCrNi | 40 kg | szer. 1 400 x gł. 300 x wys. 300 mm | 5,8 kg | 363140 | 385,- PLN | 4015613432151 |

Półka na przyprawy 4x1/6GN



- Skład zestawu montażowego



- Materiał



- Ilość półek regałowych
- Wersja półek regałowych
- Blokada dla pojemników GN
- W zestawie
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- Nie wchodzi w zakres dostawy

1 Półka na przyprawy
2 boki
Stal szlachetna
1
Na całej powierzchni
Tak
Materiał mocujący
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System przykręcany
Pojemniki GN

| | Pojemność GN | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------|--------------|---------------|-------------------------------------|--------|---------------|-----------|---------------|
| Półka na przyprawy 4x1/6GN | 4 x 1/6 GN | 40 kg | szer. 800 x gł. 200 x wys. 150 mm | 3,2 kg | 389080 | 562,- PLN | 4015613599427 |
| Półka na przyprawy 5x1/6GN | 5 x 1/6 GN | 50 kg | szer. 1 000 x gł. 200 x wys. 150 mm | 3,7 kg | 389100 | 640,- PLN | 4015613599441 |
| Półka na przyprawy 6x1/6GN | 6 x 1/6 GN | 60 kg | szer. 1 200 x gł. 200 x wys. 20 mm | 4,3 kg | 389120 | 714,- PLN | 4015613599458 |
| Półka na przyprawy 7x1/6GN | 7 x 1/6 GN | 70 kg | szer. 1 400 x gł. 200 x wys. 20 mm | 4,9 kg | 389140 | 747,- PLN | 4015613599465 |

Nadstawa 3x1/3GN, gł. 150

465156

UVP* 525,- PLN

GTIN 4015613602417



- Materiał
- Pojemność GN
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Stan przy dostawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
3 x 1/3 GN
150 mm
Zespawane na stałe
Pojemniki GN
szer. 980 x gł. 250 x wys. 210 mm
4,2 kg

Nadstawa, szer. 800, 1 elem.



- Materiał
- Ilość półek
- Właściwości



- Stan przy dostawie

Stal szlachetna

1

Z rantem ze wszystkich stron

Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

W stanie całkowicie zmontowanym

| | Nośność maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|---------------|-------------------------------------|--------|---------|-------------|---------------|
| Nadstawa, szer. 800, 1 elem. | 90 kg | szer. 800 x gł. 350 x wys. 400 mm | 5 kg | 315080 | 788,- PLN | 4015613599472 |
| Nadstawa, szer. 1000, 1 elem. | 86 kg | szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 400 mm | 6 kg | 315100 | 825,- PLN | 4015613599489 |
| Nadstawa, szer. 1200, 1 elem. | 81 kg | szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 400 mm | 6,5 kg | 315120 | 865,- PLN | 4015613599496 |
| Nadstawa, szer. 1400, 1 elem. | 77 kg | szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 400 mm | 7 kg | 315140 | 865,- PLN | 4015613599502 |
| Nadstawa, szer. 1600, 1 elem. | 72 kg | szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 400 mm | 7,5 kg | 315160 | 939,- PLN | 4015613599519 |
| Nadstawa, szer. 1800, 1 elem. | 68 kg | szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 400 mm | 8,5 kg | 315180 | 1 017,- PLN | 4015613599526 |
| Nadstawa, szer. 2000, 1 elem. | 65 kg | szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 400 mm | 9,5 kg | 315200 | 1 054,- PLN | 4015613599533 |

Nadstawa, szer. 800, 2 elem.



- Materiał
- Ilość półek
- Właściwości



- Stan przy dostawie

Stal szlachetna

2

Z rantem ze wszystkich stron

Nóżki z rury kwadratowej 25 x 25 mm

W stanie całkowicie zmontowanym

| | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---------|---------|-------------|---------------|
| Nadstawa, szer. 800, 2 elem. | 170 kg | szer. 800 x gł. 350 x wys. 650 mm | 11 kg | 325080 | 1 464,- PLN | 4015613599540 |
| Nadstawa, szer. 1000, 2 elem. | 163 kg | szer. 1 000 x gł. 350 x wys. 650 mm | 13 kg | 325100 | 1 542,- PLN | 4015613599557 |
| Nadstawa, szer. 1200, 2 elem. | 154 kg | szer. 1 200 x gł. 350 x wys. 650 mm | 14,5 kg | 325120 | 1 579,- PLN | 4015613599564 |
| Nadstawa, szer. 1400, 2 elem. | 147 kg | szer. 1 400 x gł. 350 x wys. 650 mm | 16 kg | 325140 | 1 620,- PLN | 4015613599571 |
| Nadstawa, szer. 1600, 2 elem. | 139 kg | szer. 1 600 x gł. 350 x wys. 650 mm | 17,5 kg | 325160 | 1 734,- PLN | 4015613599588 |
| Nadstawa, szer. 1800, 2 elem. | 131 kg | szer. 1 800 x gł. 350 x wys. 650 mm | 19,5 kg | 325180 | 1 882,- PLN | 4015613599595 |
| Nadstawa, szer. 2000, 2 elem. | 125 kg | szer. 2 000 x gł. 350 x wys. 650 mm | 21,5 kg | 325200 | 1 993,- PLN | 4015613599601 |

Stół roboczy 600, szer. 1200, P

601152

UVP* 588,- PLN

GTIN 4015613431932



• Materiał



• Nośność całkowita, maks.



- Wersja blatu roboczego
- Wymiary powierzchni roboczej
- Nośność blatu roboczego, maks.
- Wersja podstawy
- Nośność podstawy, maks.
- Regulowana wysokość podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal
Z powłoką
400 kg
Na całej powierzchni
szer. 1200 x gł. 600 mm
250 kg
Kratka
150 kg
Tak
Tak
880 mm do 900 mm
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System wtykowy
szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 900 mm
17,2 kg

Stół roboczy 690, szer. 1300, 2 P

601153

UVP* 732,- PLN

GTIN 4015613400198



• Materiał



• Nośność całkowita, maks.

- Wersja blatu roboczego
- Wymiary powierzchni roboczej
- Nośność blatu roboczego, maks.
- Wersja półki
- Nośność półki, maks.
- Wersja podstawy
- Nośność podstawy, maks.
- Regulowana wysokość podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Stal
Z powłoką
550 kg
Na całej powierzchni
szer. 1300 x gł. 690 mm
250 kg
Kratka
150 kg
Kratka
150 kg
Tak
Tak
880 mm do 900 mm
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System wtykowy
szer. 1 300 x gł. 690 x wys. 900 mm
24,6 kg

Stół roboczy 700, szer. 1000, P



• Materiał



• Nośność całkowita, maks.



- Wersja blatu roboczego
- Nośność blatu roboczego, maks.
- Wersja podstawy
- Nośność podstawy, maks.
- Regulowana wysokość podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Stal szlachetna
280 kg
Na całej powierzchni
160 kg
Na całej powierzchni
120 kg
Tak
Tak
860 mm do 900 mm
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
System wtykowy

wymiary

waga

Nr art.

UVP*

GTIN

| | | | | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|---------|--------|-------------|---------------|
| Stół roboczy 700, szer. 1000, P | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 900 mm | 22,1 kg | 601710 | 1 032,- PLN | 4015613431970 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200, P | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 900 mm | 25,1 kg | 601712 | 1 202,- PLN | 4015613432038 |

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał
- Wersja blatu roboczego
- Wersja podstawy
- Regulowana wysokość podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu

Stal szlachetna
 Na całej powierzchni
 Na całej powierzchni
 Nie
 Tak
 850 mm do 900 mm
 Szlif Scotch Brite
 Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
 Wzmocnienie płyty dolnej odporne na wilgoć i wytłumione
 Otwory do montażu półki
 Zestaw montażowy (łatwy montaż)
 System przykręcany



| | Rant | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|--------|--------------------------|-------------------------------------|---------|---------|-------------|---------------|
| Stół roboczy 700, szer. 1000 | - | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38 kg | 311107 | 1 461,- PLN | 4015613651651 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200 | - | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45 kg | 311127 | 1 609,- PLN | 4015613651668 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400 | - | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 50 kg | 311147 | 1 794,- PLN | 4015613651682 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600 | - | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 56 kg | 311167 | 1 904,- PLN | 4015613651699 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800 | - | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 63 kg | 311187 | 2 015,- PLN | 4015613651705 |
| Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR | 100 mm | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38,2 kg | 312107 | 1 498,- PLN | 4015613663715 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR | 100 mm | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45,4 kg | 312127 | 1 646,- PLN | 4015613663722 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR | 100 mm | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 50,5 kg | 312147 | 1 867,- PLN | 4015613663739 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR | 100 mm | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 56,7 kg | 312167 | 1 978,- PLN | 4015613663746 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR | 100 mm | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 63,9 kg | 312187 | 2 089,- PLN | 4015613663753 |

Wyposażenie dodatkowe

Półka 700, szer.1000

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 980 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 5,6 kg
- GTIN: 4015613663760



310107

UVP* 414,- PLN

Półka 1200

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 180 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 6,7 kg
- GTIN: 4015613663777

310127

UVP* 451,- PLN

Półka 700, szer.1400

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 380 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 7,8 kg
- GTIN: 4015613663784

310147

UVP* 525,- PLN

Półka 700, szer.1600

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 580 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 8,6 kg
- GTIN: 4015613663791

310167

UVP* 599,- PLN

Półka 700, szer.1800

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 1 780 x gł. 680 x wys. 40 mm
- waga: 9,7 kg
- GTIN: 4015613663807

310187

UVP* 673,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Materiał: Stal szlachetna, Guma
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 125 mm
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288

308243

UVP* 710,- PLN

Stół roboczy 600, szer. 1000



- Materiał
- Wersja blatu roboczego
- Wersja podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
 Na całej powierzchni
 Na całej powierzchni
 Tak
 850 mm do 900 mm
 Z rantem 40 mm
 Szlif Scotch Brite
 Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
 Zespawane na stałe
 Wykonanie specjalne
 Cena katalogowa odpowiada kolejno
 wyższemu wymiarowi standardowemu

| | Rant | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-------|--------------------------|-------------------------------------|---------|---------|-------------|---------------|
| Stół roboczy 600, szer. 1000 | - | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 28,5 kg | 307106 | 1 387,- PLN | 4015613599946 |
| Stół roboczy 600, szer. 1100 | - | 410 kg | szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm | 30 kg | 307116 | 1 472,- PLN | 4015613599953 |
| Stół roboczy 600, szer. 1200 | - | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm | 32 kg | 307126 | 1 535,- PLN | 4015613599960 |
| Stół roboczy 600, szer. 1300 | - | 369 kg | szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm | 33,5 kg | 307136 | 1 609,- PLN | 4015613599984 |
| Stół roboczy 600, szer. 1400 | - | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm | 35,5 kg | 307146 | 1 683,- PLN | 4015613599991 |
| Stół roboczy 600, szer. 1500 | - | 330 kg | szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm | 36 kg | 307156 | 1 757,- PLN | 4015613600000 |
| Stół roboczy 600, szer. 1600 | - | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm | 38,5 kg | 307166 | 1 831,- PLN | 4015613600017 |
| Stół roboczy 600, szer. 1600 - 1800 | - | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm | 45 kg | 307186 | 1 956,- PLN | 4015613530666 |
| Stół roboczy 600, szer. 2000 | - | 270 kg | szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 51 kg | 307206 | 2 067,- PLN | 4015613600024 |
| Stół roboczy 600, szer. 1000, ZR | 40 mm | 430 kg | szer. 1 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 29,5 kg | 308106 | 1 512,- PLN | 4015613600123 |
| Stół roboczy 600, szer. 1100, ZR | 40 mm | 410 kg | szer. 1 100 x gł. 600 x wys. 850 mm | 31 kg | 308116 | 1 586,- PLN | 4015613600130 |
| Stół roboczy 600, szer. 1200, ZR | 40 mm | 390 kg | szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 850 mm | 33 kg | 308126 | 1 660,- PLN | 4015613600147 |
| Stół roboczy 600, szer. 1300, ZR | 40 mm | 369 kg | szer. 1 300 x gł. 600 x wys. 850 mm | 34,5 kg | 308136 | 1 734,- PLN | 4015613600154 |
| Stół roboczy 600, szer. 1400, ZR | 40 mm | 350 kg | szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 850 mm | 36,5 kg | 308146 | 1 808,- PLN | 4015613600161 |
| Stół roboczy 600, szer. 1500, ZR | 40 mm | 330 kg | szer. 1 500 x gł. 600 x wys. 850 mm | 35,5 kg | 308156 | 1 919,- PLN | 4015613600178 |
| Stół roboczy 600, szer. 1600, ZR | 40 mm | 311 kg | szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 850 mm | 39,5 kg | 308166 | 2 030,- PLN | 4015613600185 |
| Stół roboczy 600, szer. 1800, ZR | 40 mm | 290 kg | szer. 1 800 x gł. 600 x wys. 850 mm | 46 kg | 308186 | 2 141,- PLN | 4015613600192 |
| Stół roboczy 600, szer. 2000, ZR | 40 mm | 270 kg | szer. 2 000 x gł. 600 x wys. 850 mm | 52 kg | 308206 | 2 289,- PLN | 4015613600208 |

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada 1x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Wymiary wewnętrzne: szer. 304 x gł. 526 x wys. 142 mm
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 193 mm
- waga: 9 kg
- GTIN: 4015613600314



315105

UVP* 821,- PLN

Blok szuflad 3x1/1GN

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Wymiary wewnętrzne: szer. 304 x gł. 526 x wys. 143 mm
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 585 x wys. 570 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613600321



315306

UVP* 2 104,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Materiał: Stal szlachetna, Guma
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 125 mm
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 710,- PLN

Stół roboczy 700, szer. 1000



- Materiał
- Wersja blatu roboczego
- Wersja podstawy
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
 Na całej powierzchni
 Na całej powierzchni
 Tak
 850 mm do 900 mm
 Z rantem 40 mm
 Szlif Scotch Brite
 Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
 Zespawane na stałe
 Wykonanie specjalne
 Cena katalogowa odpowiada kolejno
 wyższemu wymiarowi standardowemu

| | Rant | Nośność całkowita, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-------|--------------------------|-------------------------------------|---------|---------|-------------|---------------|
| Stół roboczy 700, szer. 1000 | - | 445 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 29,4 kg | 307107 | 1 472,- PLN | 4015613600031 |
| Stół roboczy 700, szer. 1100 | - | 424 kg | szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm | 31 kg | 307117 | 1 535,- PLN | 4015613600048 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200 | - | 403 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 32 kg | 307127 | 1 609,- PLN | 4015613600055 |
| Stół roboczy 700, szer. 1300 | - | 382 kg | szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm | 34,5 kg | 307137 | 1 683,- PLN | 4015613600062 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400 | - | 362 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 36 kg | 307147 | 1 757,- PLN | 4015613600079 |
| Stół roboczy 700, szer. 1500 | - | 342 kg | szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm | 37 kg | 307157 | 1 831,- PLN | 4015613600086 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600 | - | 322 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 39 kg | 307167 | 1 919,- PLN | 4015613600093 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800 | - | 300 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45 kg | 307187 | 2 030,- PLN | 4015613600109 |
| Stół roboczy 700, szer. 2000 | - | 280 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45,5 kg | 307207 | 2 178,- PLN | 4015613600116 |
| Stół roboczy 700, szer. 1000, ZR | 40 mm | 445 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 30 kg | 308107 | 1 572,- PLN | 4015613600215 |
| Stół roboczy 700, szer. 1100, ZR | 40 mm | 424 kg | szer. 1 100 x gł. 700 x wys. 850 mm | 32 kg | 308117 | 1 646,- PLN | 4015613600222 |
| Stół roboczy 700, szer. 1200, ZR | 40 mm | 403 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 33,2 kg | 308127 | 1 720,- PLN | 4015613600239 |
| Stół roboczy 700, szer. 1300, ZR | 40 mm | 382 kg | szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 850 mm | 35,5 kg | 308137 | 1 842,- PLN | 4015613600246 |
| Stół roboczy 700, szer. 1400, ZR | 40 mm | 362 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 37 kg | 308147 | 1 919,- PLN | 4015613600253 |
| Stół roboczy 700, szer. 1500, ZR | 40 mm | 342 kg | szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38,5 kg | 308157 | 1 993,- PLN | 4015613600260 |
| Stół roboczy 700, szer. 1600, ZR | 40 mm | 322 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 45,2 kg | 308167 | 2 067,- PLN | 4015613600277 |
| Stół roboczy 700, szer. 1800, ZR | 40 mm | 300 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 50,5 kg | 308187 | 2 252,- PLN | 4015613600284 |
| Stół roboczy 700, szer. 2000, ZR | 40 mm | 280 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 60 kg | 308207 | 2 400,- PLN | 4015613600291 |

Wyposażenie dodatkowe

Szuflada 1 x 1/1 GN do stolow robocz

- Materiał: Stal szlachetna
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Wymiary wewnętrzne: szer. 304 x gł. 526 x wys. 142 mm
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 193 mm
- waga: 6,5 kg
- GTIN: 4015613606514



315107

UVP* 862,- PLN

Blok szuflad 3 x 1/1 GN do stolow ro

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość szuflad: 3
- Szuflady w standardowym formacie: 1/1 GN
- Wymiary wewnętrzne: szer. 304 x gł. 526 x wys. 142 mm
- Właściwości: Do zabudowy na miejscu
- wymiary: szer. 400 x gł. 685 x wys. 570 mm
- waga: 23,5 kg
- GTIN: 4015613606521



315307

UVP* 2 178,- PLN

Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

- Materiał: Stal szlachetna, Guma
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 125 mm
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 55 x gł. 130 x wys. 160 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613602288



308243

UVP* 710,- PLN

Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000



- Materiał
- Wersja
- Wysokość wewnątrz
- Półka
- Wersja półki
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
Otwarte
580 mm
Tak
Na całej powierzchni
Tak
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1000 | szer. 1 000 x gł. 400 x wys. 660 mm | 17 kg | 313105 | 1 512,- PLN | 4015613599618 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1200 | szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm | 20 kg | 313125 | 1 586,- PLN | 4015613599625 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1400 | szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm | 23 kg | 313145 | 1 734,- PLN | 4015613599632 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1600 | szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm | 25 kg | 313165 | 1 882,- PLN | 4015613599649 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 1800 | szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm | 27 kg | 313185 | 2 030,- PLN | 4015613599656 |
| Szafka wisz. otwarta 400 szer. 2000 | szer. 2 000 x gł. 400 x wys. 660 mm | 33 kg | 313205 | 2 178,- PLN | 4015613599663 |

Szafka wisząca DP 400 szer. 1200



- Materiał
- Wersja
- Wysokość wewnątrz
- Półka
- Wersja półki
- Regulowana wysokość półek
- Właściwości
- Stan przy dostawie

Stal szlachetna
Z drzwiami
580 mm
Tak
Na całej powierzchni
Tak
Drzwi przesuwne wytłumione
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym

| | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1200 | szer. 1 200 x gł. 400 x wys. 660 mm | 27 kg | 314125 | 2 030,- PLN | 4015613599670 |
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1400 | szer. 1 400 x gł. 400 x wys. 660 mm | 31 kg | 314145 | 2 178,- PLN | 4015613599687 |
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1600 | szer. 1 600 x gł. 400 x wys. 660 mm | 35 kg | 314165 | 2 474,- PLN | 4015613599694 |
| Szafka wisząca DP 400 szer. 1800 | szer. 1 800 x gł. 400 x wys. 660 mm | 38 kg | 314185 | 2 718,- PLN | 4015613599700 |

Szafka z szufladami 700S3



- Materiał
- Ilość szuflad
- Szuflady w standardowym formacie
- Głębokość pojemnika GN maks.
- Wymiary wewnętrzne
- Nośność na szufladę maks.
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- wymiary

CNS 18/10
3
1/1 GN
150 mm
szer. 305 x gł. 525 x wys. 145 mm
50 kg
Tak
850 mm do 900 mm
Możliwość całkowitego wyciągnięcia
Zespawane na stałe
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------|-------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka z szufladami 700S3 | - | 36,8 kg | 337307 | 3 657,- PLN | 4015613671222 |
| Szafka z szufladami 700S3A | 40 mm | 37,2 kg | 338307 | 3 842,- PLN | 4015613671239 |

Szafka z koszem na śmieci 700M1



CNS 18/10

- Materiał
- Pojemnik wewnętrzny na odpady

CNS 18/10
Stal szlachetna
Możliwość wyjmowania
Z uchwytemi bocznymi
28 l
250 mm
295 mm
400 mm
Tak
850 mm do 900 mm
Zespawane na stałe
szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm

- Pojemność
- Szerokość pojemnika wewnętrznego
- Głębokość pojemnika wewnętrznego
- Wysokość pojemnika wewnętrznego
- Regulowana wysokość nóg
- Regulacja wysokości
- Stan przy dostawie
- wymiary

| | Rant | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka z koszem na śmieci 700M1 | - | 28 kg | 316347 | 2 633,- PLN | 4015613641591 |
| Szafka z koszem na śmieci 700A1A | 40 mm | 28,1 kg | 317347 | 2 755,- PLN | 4015613699479 |

Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi



STAINLESS STEEL

- Materiał
- Ilość półek
- Wersja półki
- Regulowana wysokość półek
- Regulowana wysokość nóg
- Regulacja wysokości
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Właściwości

Stal szlachetna
3
Na całej powierzchni
Tak
Tak
1990 mm do 2055 mm
Nie
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Półki regałowe z rantem 40 mm ze wszystkich stron i wzmocnione poprzeczką
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno wyższemu wymiarowi standardowemu

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

| | Rodzaj drzwi | Nośność na półkę, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------------------------------|--------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka wys. 600 szer.800 2DS CrNi | Drzwi skrzydłowe | 135 kg | szer. 800 x gł. 600 x wys. 2 000 mm | 78 kg | 386080 | 5 876,- PLN | 4015613600604 |
| Szafka wys. 700 szer.1000 2DS CrNi | Drzwi skrzydłowe | 130 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 2 000 mm | 94 kg | 387100 | 6 542,- PLN | 4015613600611 |
| Szafka wys. 600 szer.1200 2DP CrNi | Drzwi przesuwne | 115 kg | szer. 1 200 x gł. 600 x wys. 2 000 mm | 95 kg | 398120 | 6 505,- PLN | 4015613600697 |
| Szafka wys. 600 szer.1400 2DS CrNi | Drzwi przesuwne | 100 kg | szer. 1 400 x gł. 600 x wys. 2 000 mm | 106 kg | 398140 | 6 949,- PLN | 4015613600703 |
| Szafka wys. 600 szer.1600 2DP CrNi | Drzwi przesuwne | 85 kg | szer. 1 600 x gł. 600 x wys. 2 000 mm | 118 kg | 398160 | 7 466,- PLN | 4015613600741 |
| Szafka wys. 700 szer.1400 2DS CrNi | Drzwi przesuwne | 100 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 2 000 mm | 115 kg | 399140 | 7 389,- PLN | 4015613600758 |
| Szafka wys. 700 szer.1600 2DP CrNi | Drzwi przesuwne | 85 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 2 000 mm | 127 kg | 399160 | 8 354,- PLN | 4015613600765 |

Szafka robocza 700, szer. 1000



- Materiał
- Wersja półki
- Regulowana wysokość półek
- Rodzaj drzwi
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
 Na całej powierzchni
 Tak
 Drzwi przesuwne
 Tak
 850 mm do 900 mm
 Z rantem 40 mm
 Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
 Szlif Scotch Brite
 W stanie całkowicie zmontowanym
 Wykonanie specjalne
 Cena katalogowa odpowiada kolejno
 wyższemu wymiarowi standardowemu

| | Rant | Nośność blatu roboczego, maks. | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------------------|-------|--------------------------------|-------------------------------------|----------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka robocza 700, szer. 1000 | - | 315 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 59 kg | 337107 | 3 620,- PLN | 4015613600413 |
| Szafka robocza 700, szer. 1200 | - | 288 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 68 kg | 337127 | 3 842,- PLN | 4015613600420 |
| Szafka robocza 700, szer. 1400 | - | 210 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 77 kg | 337147 | 4 060,- PLN | 4015613612447 |
| Szafka robocza 700, szer. 1600 | - | 240 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 86 kg | 337167 | 4 430,- PLN | 4015613612454 |
| Szafka robocza 700, szer. 1800 | - | 223 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 95 kg | 337187 | 4 841,- PLN | 4015613600444 |
| Szafka robocza 700, szer. 2000 | - | 210 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 103 kg | 337207 | 5 159,- PLN | 4015613600451 |
| Szafka robocza szer. 1000, ZR, DP, P | 40 mm | 315 kg | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 59,2 kg | 338107 | 3 768,- PLN | 4015613600468 |
| Szafka robocza szer. 1200, ZR, DP, P | 40 mm | 288 kg | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 68,3 kg | 338127 | 4 027,- PLN | 4015613595788 |
| Szafka robocza szer. 1400, ZR, DP, P | 40 mm | 210 kg | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 77,4 kg | 338147 | 4 249,- PLN | 4015613612461 |
| Szafka robocza szer. 1600, ZR, DP, P | 40 mm | 240 kg | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 86,6 kg | 338167 | 4 678,- PLN | 4015613612478 |
| Szafka robocza szer. 1800, ZR, DP, P | 40 mm | 223 kg | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 95,7 kg | 338187 | 5 122,- PLN | 4015613600482 |
| Szafka robocza szer. 2000, ZR, DP, P | 40 mm | 210 kg | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 103,8 kg | 338207 | 5 381,- PLN | 4015613600499 |

Wyposażenie dodatkowe

Kółka skrętne 4AW

- Materiał: Stal szlachetna, Guma
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 125 mm
- Nośność maks., na: 150 kg
- wymiary: szer. 75 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 2,6 kg
- GTIN: 4015613600307



308242

UVP* 710,- PLN

Spray do polerow. StCrNi Pu 500ml

- Pojemność / puszka: 500 ml
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 puszek)
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 230 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613584454



173031

UVP* 746,- PLN

Szafka grzewcza 700, szer.1000



► Kółka skrętne 4AW - Nr art 308242
zob. katalog str 358



- Materiał
- Ilość półek
- Wersja półki
- Regulowana wysokość półek
- Zakres temperatury
- Regulacja temperatury
- Lampka kontrolna
- Włacznik/wyłącznik
- Ilość drzwi
- Rodzaj drzwi

- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- Dostępność na zamówienie

- Moc przyłączeniowa

Stal szlachetna
1
Na całej powierzchni
Nie
20 °C do 80 °C
Bezstopniowo
Tak
Tak
2
Drzwi przesuwne
Jednostronnie
Tak
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
W stanie całkowicie zmontowanym
Z obustronną obsługą
Wykonanie specjalne
Cena katalogowa odpowiada kolejno
wyższemu wymiarowi standardowemu
2 kW | 230 V | 50/60 Hz

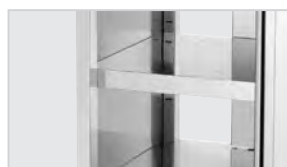
| | Rant | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------------|-------|-------------------------------------|----------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka grzewcza 700, szer.1000 | - | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 69 kg | 347107 | 5 418,- PLN | 4015613600505 |
| Szafka grzewcza 700, szer.1200 | - | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 77 kg | 347127 | 5 676,- PLN | 4015613600512 |
| Szafka grzewcza 700, szer.1400 | - | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 86 kg | 347147 | 5 861,- PLN | 4015613612485 |
| Szafka grzewcza 700, szer.1600 | - | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 95 kg | 347167 | 6 231,- PLN | 4015613600529 |
| Szafka grzewcza 700, szer.1800 | - | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 104 kg | 347187 | 6 616,- PLN | 4015613600536 |
| Szafka grzewcza 700, szer.2000 | - | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 112 kg | 347207 | 6 986,- PLN | 4015613600543 |
| Szafka grzewcza 700, szer.1000 OO | 40 mm | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 69,2 kg | 348107 | 5 540,- PLN | 4015613600550 |
| Szafka grzewcza 700, szer.1200 OO | 40 mm | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 77,3 kg | 348127 | 5 802,- PLN | 4015613600567 |
| Szafka grzewcza 700, szer.1400 OO | 40 mm | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 86,4 kg | 348147 | 5 987,- PLN | 4015613612492 |
| Szafka grzewcza 700, szer.1600 OO | 40 mm | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 95,5 kg | 348167 | 6 357,- PLN | 4015613600574 |
| Szafka grzewcza 700, szer.1800 OO | 40 mm | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 104,6 kg | 348187 | 6 727,- PLN | 4015613600581 |
| Szafka grzewcza 700, szer.2000 OO | 40 mm | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 112,7 kg | 348207 | 7 096,- PLN | 4015613600598 |

Szafka grzewcza 700-4T 1000



- Ilość drzwi
- Rodzaj drzwi

4
Drzwi przesuwne
obie strony



| | Rant | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|------|-------------------------------------|--------|---------------|-------------|---------------|
| Szafka grzewcza 700-4T 1000 | - | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 71 kg | 346107 | 5 540,- PLN | 4015613736068 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1200 | - | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 84 kg | 346127 | 5 765,- PLN | 4015613722009 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1400 | - | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 92 kg | 346147 | 5 909,- PLN | 4015613736075 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1600 | - | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 103 kg | 346167 | 6 098,- PLN | 4015613736082 |
| Szafka grzewcza 700-4T 1800 | - | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 113 kg | 346187 | 6 727,- PLN | 4015613736099 |
| Szafka grzewcza 700-4T 2000 | - | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 850 mm | 125 kg | 346207 | 7 389,- PLN | 4015613736105 |



Higiena i prostota w jednym – umywalka W10-KB Plus z praktyczną obsługą kolanem i zintegrowanym dozownikiem mydła zapewni optymalne warunki higieniczne.

- | | |
|---|--|
| • Materiał | Stal niklowo-chromowa |
| • Wersja | Montaż ścienny |
| • Średnica umywalki | 350 mm |
| • Wysokość komory | 170 mm |
| • Pojemność komory | 13,5 l |
| • Z obsługą kolanem | Tak |
| • Dozowanie wody obsługiwane kolanem | ok. 15 sekund |
| • Armatura do stołów załadowniczych/ wyładowniczych do zmywarek | Armatura obrotowa 140 mm |
| • Przyłącze wody | Przyłącze zimnej i/lub ciepłej wody 1/2" |
| • Odpływ wody | 1 1/2" |
| • Rant | 345 mm |
| • z dozownikiem mydła | Tak |
| • dozownik mydła | materiał: tworzywo sztuczne ilość napełnienia: 300 ml |
| • Wysokość bez armatury płuczącej | 232 mm |
| • wymiary | szer. 400 x gł. 404 x wys. 577 mm |
| • waga | 7,1 kg |



Umywarka-zlew gastronomiczny, mieszacz

401618

UVP* 1 757,- PLN

GTIN 4015613428635



- | | |
|---|-----------------------------------|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Wymiary komory | szer. 370 x gł. 280 x wys. 120 mm |
| • Pojemność komory | 12,4 l |
| • Wymiary zlewu | szer. 405 x gł. 340 x wys. 170 mm |
| • Pojemność wylewki | 23,4 l |
| • Armatura do stołów załadowniczych/ wyładowniczych do zmywarek | Bateria mieszająca 1/2" |
| • W zestawie | 1 ruszt składany 1 syfon |
| • wymiary | szer. 510 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| • waga | 18,8 kg |

Stół ze zlewem jednokomorowym

306380

UVP* 2 311,- PLN

GTIN 4015613615868



- | | |
|-----------------------------|---|
| • Materiał | Stal szlachetna |
| • Rant | 40 mm |
| • Ilość komór | 1 |
| • Wymiary komory | szer. 340 x gł. 400 x wys. 250 mm |
| • Pojemność komory | 34 l |
| • Odpływ wody | 1 1/2" |
| • Regulowana wysokość nóżek | Tak |
| • Regulacja wysokości | 850 mm do 900 mm |
| • Właściwości | Z rantem 40 mm Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm Szlif Scotch Brite |
| • Dostępność na zamówienie | Model o głębokości zabudowy 600 mm |
| • wymiary | szer. 500 x gł. 700 x wys. 850 mm |
| • waga | 14,4 kg |

Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw



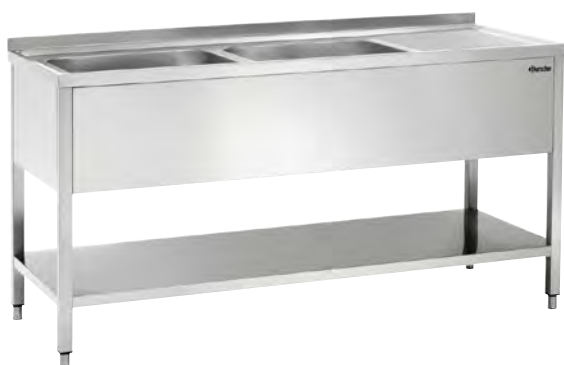
- Materiał
- Rant
- Ilość komór
- Wymiary komory
- Pojemność komory
- Odpływ wody
- Podstawa
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
40 mm
1
szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
62 l
1 1/2"
Tak
Tak
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
Model o głębokości zabudowy 600 mm

| | Powierzchnia ociekacza | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|---------|---------------|-------------|---------------|
| Zespół zmyw. 700, szer1200, kom. Lw | Prawo | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 33,2 kg | 306320 | 2 992,- PLN | 4015613600772 |
| Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr | Lewo | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm | 33,2 kg | 306620 | 2 992,- PLN | 4015613600789 |
| Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Lw | Prawo | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38 kg | 306330 | 3 288,- PLN | 4015613600796 |
| Zespół zmyw. 700 szer1400, kom. Pr | Lewo | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 850 mm | 38 kg | 306630 | 3 288,- PLN | 4015613600802 |

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał
- Rant
- Ilość komór
- Wymiary komory
- Pojemność komory
- Odpływ wody
- Podstawa
- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Właściwości

- Dostępność na zamówienie

Stal szlachetna
40 mm
2
szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
62 l
1 1/2"
Tak
Tak
850 mm do 900 mm
Z rantem 40 mm
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
Model o głębokości zabudowy 600 mm

| | Powierzchnia ociekacza | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|-------|---------------|-------------|---------------|
| Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw | Prawo | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 49 kg | 306300 | 4 308,- PLN | 4015613600819 |
| Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr | Lewo | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 850 mm | 49 kg | 306600 | 4 308,- PLN | 4015613600826 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw | Prawo | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 54 kg | 306310 | 4 567,- PLN | 4015613600833 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr | Lewo | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 850 mm | 54 kg | 306610 | 4 567,- PLN | 4015613600840 |

Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw



- Materiał Stal szlachetna
- Rant 40 mm
- Ilość komór 1
- Wymiary komory szer. 400 x gł. 500 x wys. 250 mm
- Pojemność komory 50 l
- Odpływ wody 1 1/2"
- Podstawa Tak
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Z rantem 40 mm
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
- Dostępność na zamówienie Model o głębokości zabudowy 600 mm
- wymiary szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 850 mm
- waga 26,8 kg

| | Powierzchnia ociekacza | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|------------------------|---------------|-------------|---------------|
| Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Lw | Prawo | 306340 | 3 177,- PLN | 4015613600857 |
| Zespół zmyw. 700 szer1200, kom. Pr | Lewo | 306640 | 3 177,- PLN | 4015613600864 |

Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw



- Materiał Stal szlachetna
- Rant 40 mm
- Ilość komór 2
- Odpływ wody 1 1/2"
- Podstawa Tak
- Regulowana wysokość nóżek Tak
- Regulacja wysokości 850 mm do 900 mm
- Właściwości Z rantem 40 mm
Możliwość zabudowy zmywarek pod powierzchnią ociekacza
Nóżki z rury kwadratowej 40 x 40 mm
Szlif Scotch Brite
- Dostępność na zamówienie Model o głębokości zabudowy 600 mm

| | Pojemność komory | Wymiary komory | Powierzchnia ociekacza | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|------------------------------------|------------------|---|------------------------|---|-------|---------------|-------------|---------------|
| Zespół zmyw. 700 szer1600, 2kom Lw | 50 l | szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm | Prawo | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 41 kg | 306350 | 4 086,- PLN | 4015613600871 |
| Zespół zmyw. 700 szer1600 2kom, Pr | 50 l | szer. 400 mm gł. 500 mm wys. 250 mm | Lewo | szer. 1 600 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 41 kg | 306650 | 4 086,- PLN | 4015613600888 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800, 2kom Lw | 62 l | szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm | Prawo | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 45 kg | 306360 | 4 308,- PLN | 4015613600895 |
| Zespół zmyw. 700 szer1800 2kom, Pr | 62 l | szer. 500 mm gł. 500 mm wys. 250 mm | Lewo | szer. 1 800 mm gł. 700 mm wys. 850 mm | 45 kg | 306660 | 4 308,- PLN | 4015613600901 |

Wyposażenie dodatkowe

Rura stojakowa 44/247

- wymiary: szer. 44 x gł. 44 x wys. 247 mm
- waga: 0,24 kg
- GTIN: 4015613721354

306552

UVP* 214,- PLN

Novy – okap, szer.600, StCrNi

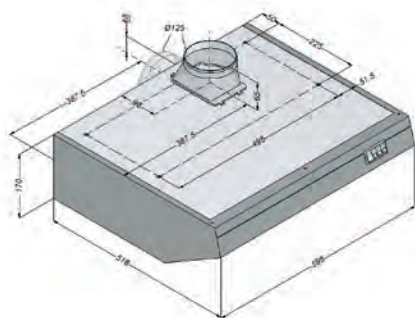


- Materiał
- Materiał filtra
- Filtr ochrony płomienia
- Regulacja nadmuchu
- Oświetlenie



- Włącznik/wyłącznik
- W zestawie

CNS 18/10
Aluminium
Typ B
3-stopniowo
Tak
Osobne włączenie
Tak
Materiał mocujący

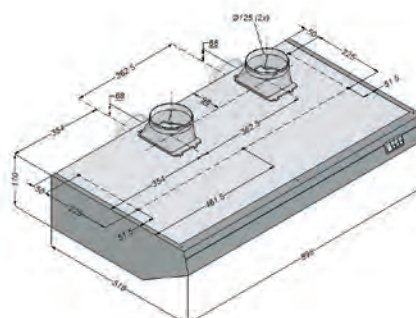


Novy – okap, szer.600, StCrNi

- Ilość filtrów 1
- Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 1
- Moc silnika 0 m³/h do 350 m³/h
- Lampy (ilość + wat) 1 x 15 W
- Moc przyłączeniowa 0,08 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 600 x gł. 520 x wys. 170 mm
- waga 13 kg
- GTIN 4015613119243

100060

UVP* 2 718,- PLN



Novy – okap, szer.900, StCrNi

- Ilość filtrów 2
- Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 2
- Moc silnika 0 m³/h do 700 m³/h
- Lampy (ilość + wat) 1 x 18 W
- Moc przyłączeniowa 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 900 x gł. 520 x wys. 170 mm
- waga 20,2 kg
- GTIN 4015613119298

100090

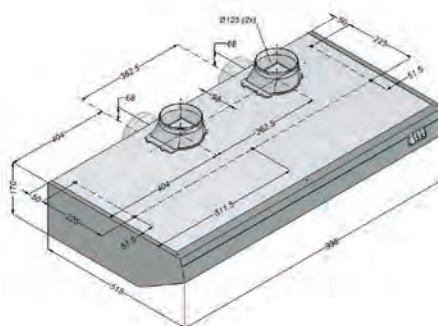
UVP* 4 900,- PLN

Novy – okap, szer.1000, StCrNi

- Ilość filtrów 2
- Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 2
- Moc silnika 0 m³/h do 700 m³/h
- Lampy (ilość + wat) 1 x 18 W
- Moc przyłączeniowa 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 1 000 x gł. 520 x wys. 170 mm
- waga 21,1 kg
- GTIN 4015613119311

100100

UVP* 5 170,- PLN



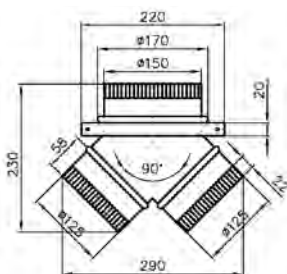
Wypożyczenie dodatkowe

Krociec do okapów 900 i 1000 mm

- Materiał: Metal, Ocynkowane
- Właściwości: Połączenie dwóch wylotów (Ø 125 mm) w jednym wylocie (Ø 150 mm)
- wymiary: szer. 300 x gł. 150 x wys. 250 mm
- waga: 1,38 kg
- GTIN: 4015613119342

100103

UVP* 525,- PLN



Okap ścienny 700, szer.3000



• Materiał



• Materiał filtra



• Filtr ochrony płomienia

• Oświetlenie

• Właściwości

• Ważna wskazówka

• Dostępność na zamówienie

CNS 18/10

CNS 18/10

Typ A

Tak

Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem

Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz

Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem

Pokrywy sufitowe

Pokrywy ścienne z serii 1100

Pozostałe rozmiary

| | Ilość filtrów | Lampy (ilość + wat) | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------------|---------------|---------------------|--------------------|-------------------------------------|-------|---------------|-------------|---------------|
| Okap ścienny 700, szer.1000 | 2 | 1 x 18 W | 0,018 kW | szer. 1 000 x gł. 700 x wys. 450 mm | 23 kg | 258100 | 3 472,- PLN | 4015613600987 |
| Okap ścienny 700, szer.1200 | 2 | 1 x 18 W | 0,018 kW | szer. 1 200 x gł. 700 x wys. 450 mm | 27 kg | 258120 | 3 643,- PLN | 4015613600994 |
| Okap ścienny 700, szer.1400 | 2 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 450 mm | 31 kg | 258140 | 3 842,- PLN | 4015613601007 |
| Okap ścienny 700, szer.1600 | 3 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 450 mm | 33 kg | 258160 | 4 101,- PLN | 4015613601014 |
| Okap ścienny 700, szer.1800 | 3 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 450 mm | 36 kg | 258180 | 4 397,- PLN | 4015613601021 |
| Okap ścienny 700, szer.2000 | 4 | 1 x 58 W | 0,058 kW | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 450 mm | 40 kg | 258200 | 4 730,- PLN | 4015613601038 |
| Okap ścienny 900 szer.1000 | 2 | 1 x 18 W | 0,018 kW | szer. 1 000 x gł. 900 x wys. 450 mm | 28 kg | 265100 | 3 691,- PLN | 4015613601120 |
| Okap ścienny 900, szer.1200 | 2 | 1 x 18 W | 0,018 kW | szer. 1 200 x gł. 900 x wys. 450 mm | 30 kg | 265120 | 3 842,- PLN | 4015613601137 |
| Okap ścienny 900, szer.1400 | 2 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 400 x gł. 900 x wys. 450 mm | 32 kg | 265140 | 4 060,- PLN | 4015613601144 |
| Okap ścienny 900 szer.1600 | 3 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 600 x gł. 900 x wys. 450 mm | 35 kg | 265160 | 4 308,- PLN | 4015613601151 |
| Okap ścienny 900, szer.1800 | 3 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 800 x gł. 900 x wys. 450 mm | 38 kg | 265180 | 4 567,- PLN | 4015613601168 |
| Okap ścienny 900, szer.2000 | 4 | 1 x 58 W | 0,058 kW | szer. 2 000 x gł. 900 x wys. 450 mm | 41 kg | 265200 | 4 974,- PLN | 4015613601175 |
| Okap ścienny 900, szer.2200 | 4 | 1 x 58 W | 0,058 kW | szer. 2 200 x gł. 900 x wys. 450 mm | 45 kg | 265220 | 5 284,- PLN | 4015613601182 |

Wyposażenie dodatkowe

Regulator, płynna regulacja

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wersja: Montaż ścienny
- wymiary: szer. 130 x gł. 90 x wys. 75 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



220110

UVP* 562,- PLN

Okap ścienny 700 z silnikiem szer.1300



- Materiał CNS 18/10
- Materiał filtra CNS 18/10



- Filtr ochrony płomienia Typ A
- Wycięcie na silnik 232 x 208 mm



- Moc silnika 1500 m³/h



- Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza 1

- Regulacja nadmuchu Za pośrednictwem regulatora zewnętrznego Tak

- Oświetlenie

- Właściwości Oświetlenie wbudowane w sposób niepowodujący oślepienia z osłoną przed tłuszczem

- Uchwyt filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz

- Ważna wskazówka Uruchomienie możliwe tylko z dodatkowym regulatorem

- Dostępność na zamówienie Pokrywy sufitowe

- Pozostałe rozmiary

- Pokrywy ścienne z serii 1100

| | Ilość filtrów | Lampy (ilość + wat) | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--|---------------|---------------------|--------------------|-------------------------------------|-------|---------|-------------|---------------|
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer.1300 | 2 | 1 x 18 W | 0,018 kW | szer. 1 300 x gł. 700 x wys. 450 mm | 35 kg | 257130 | 5 395,- PLN | 4015613600918 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer.1400 | 2 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 400 x gł. 700 x wys. 450 mm | 37 kg | 257140 | 5 540,- PLN | 4015613600925 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer.1500 | 2 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 500 x gł. 700 x wys. 450 mm | 39 kg | 257150 | 5 654,- PLN | 4015613600932 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer.1600 | 3 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 600 x gł. 700 x wys. 450 mm | 41 kg | 257160 | 5 765,- PLN | 4015613600949 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer.1700 | 3 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 700 x gł. 700 x wys. 450 mm | 42 kg | 257170 | 5 909,- PLN | 4015613600956 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer.1800 | 3 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 800 x gł. 700 x wys. 450 mm | 43 kg | 257180 | 6 024,- PLN | 4015613600963 |
| Okap ścienny 700 z silnikiem szer.2000 | 4 | 1 x 58 W | 0,058 kW | szer. 2 000 x gł. 700 x wys. 450 mm | 47 kg | 257200 | 6 379,- PLN | 4015613600970 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1300 | 2 | 1 x 18 W | 0,018 kW | szer. 1 300 x gł. 900 x wys. 450 mm | 37 kg | 264130 | 5 654,- PLN | 4015613601045 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1400 | 2 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 400 x gł. 900 x wys. 450 mm | 39 kg | 264140 | 5 839,- PLN | 4015613601052 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1500 | 2 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 500 x gł. 900 x wys. 450 mm | 41 kg | 264150 | 5 950,- PLN | 4015613601069 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1600 | 3 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 600 x gł. 900 x wys. 450 mm | 42 kg | 264160 | 6 024,- PLN | 4015613601076 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1700 | 3 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 700 x gł. 900 x wys. 450 mm | 44 kg | 264170 | 6 135,- PLN | 4015613601083 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.1800 | 3 | 1 x 36 W | 0,036 kW | szer. 1 800 x gł. 900 x wys. 450 mm | 45 kg | 264180 | 6 209,- PLN | 4015613601090 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2000 | 4 | 1 x 58 W | 0,058 kW | szer. 2 000 x gł. 900 x wys. 450 mm | 49 kg | 264200 | 6 764,- PLN | 4015613601106 |
| Okap ścienny 900 z silnikiem szer.2200 | 4 | 1 x 58 W | 0,058 kW | szer. 2 200 x gł. 900 x wys. 450 mm | 52 kg | 264220 | 6 971,- PLN | 4015613601113 |

Wyposażenie dodatkowe

Regulator, płynna regulacja

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wersja: Montaż ścienny
- wymiary: szer. 130 x gł. 90 x wys. 75 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613603056



220110

UVP* 562,- PLN

Promiennik grzewczy W2000 E

825215

UVP* 743,- PLN

GTIN 4015613651415



- Materiał
- Wersja
- Możliwość zastosowania
- Źródło ciepła
- Grzałki
- Promień grzewczy
- Wyświetlacz cyfrowy
- Włącznik/wyłącznik
- Przewód

- Stopień ochrony
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Montaż ścienny
Wewnątrz i na zewnątrz
Grzałka/grzałki IR
1 x 2 kW
2 m
Tak
Tak
Wyjście z tyłu przy promienniku
Długość 1,7 metra
IP54
1 pilot
1 regulowany uchwyt ścienny do montażu na ścianie: umożliwia obrót do 90° i nachylenie do 90°
2 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 615 x gł. 60 x wys. 100 mm
1,6 kg

Grzałka, podczerwień, 2000 W

- Wersja: Grzałka IR
- Moc grzewcza: 2000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613665955



825219

UVP* 109,- PLN

Promiennik grzewczy W3000 E

825214

UVP* 1 120,- PLN

GTIN 4015613639086



- Materiał
- Wersja
- Możliwość zastosowania
- Źródło ciepła
- Grzałki
- Ilość stopni grzewczych
- Przewód

- Wyświetlacz cyfrowy
- Włącznik/wyłącznik
- Stopień ochrony
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Montaż ścienny
Wewnątrz i na zewnątrz
Grzałka/grzałki IR
2 x 1,5 kW
2
Wyjście z tyłu przy promienniku
Długość 1,8 metra
Tak
Tak
IP54
1 pilot
1 regulowany uchwyt ścienny do łatwego montażu na ścianie: umożliwia nachylenie do 90°
3 kW | 220-240 V | 50 Hz
szer. 1 050 x gł. 200 x wys. 100 mm
2,2 kg

Grzałka, podczerwień 1500 W

- Wersja: Grzałka IR, prawa
- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613660219

825217

UVP* 94,- PLN

Grzałka, podczerwień 1500 W, lewa

- Wersja: Grzałka IR, lewa
- Moc grzewcza: 1500 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 340 x wys. 12 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613660226

825218

UVP* 94,- PLN

Uchwyt promiennika grzewczego W3000

- Materiał: Stal, Lakierowane
- Wersja: do zamocowania na rurze kwadratowej, rozmiar: od 20 x 20 mm do 40 x 40 mm, do zamocowania na rurze okrągłej, rozmiar: Ø 20 mm do 40 mm
- Ważna wskazówka: tylko do montażu w poziomie
- wymiary: szer. 180 x gł. 85 x wys. 70 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613693101



825222

UVP* 78,- PLN

Promiennik grzewczy ST1800 E

825212

UVP* 1 387,- PLN

GTIN 4015613615073



• Materiał



- Możliwość zastosowania
- Źródło ciepła
- Grzałki
- Ilość stopni grzewczych
- Przewód

- Włącznik/wyłącznik
- Stopień ochrony
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

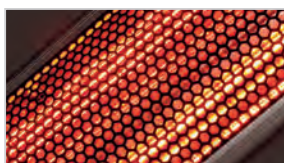
Aluminium
Stal szlachetna
Wewnątrz i na zewnątrz
Grzałki IR (grzałki Ruby Red)
2 x 0,9 kW
2 stopnie (3 możliwości ustawienia)
Wyjście z tyłu przy promienniku
Długość 1,8 metra
Tak
IP55
1 pilot
1,8 kW | 220-240 V | 50 Hz
szer. 495 x gł. 240 x wys. 1 610 mm
16,1 kg

Grzałka, podczerwień, 900 W

- Wersja: Grzałka IR (grzałka Ruby Red)
- Moc grzewcza: 900 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 850 x wys. 12 mm
- waga: 0,11 kg
- GTIN: 4015613660202

825216

UVP* 226,- PLN

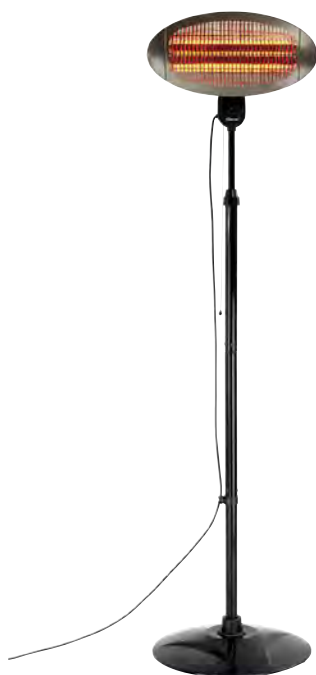


Promiennik grzewczy ST2000 E

825207

UVP* 311,- PLN

GTIN 4015613500249

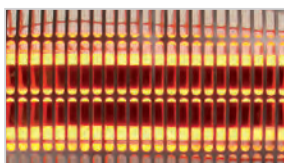


- Źródło ciepła
- Grzałki
- Ilość stopni grzewczych
- Przewód



- Regulowana wysokość nóżek
- Regulacja wysokości
- Moc przyłączeniowa
- Wersja
- wymiary
- waga

Promiennik grzewczy kwarcowy
1 x 2 kW
3
Wyjście na górze przy promienniku
Długość ok. 7 metrów
Tak
1800 mm do 2100 mm
2 kW | 230 V | 50 Hz
Urządzenie stojące
szer. 550 x gł. 500 x wys. 2 100 mm
8,8 kg





Ogrzewacz tarasowy z kątem promieniowania ciepła do 360°. 3 uchylnie promienniki grzewcze wydajnie ogrzewają otoczenie za pomocą promienników podczerwieni.



- Materiał Aluminium
Stal
Lakierowane
- Możliwość zastosowania na zewnątrz pomieszczeń
- Źródło ciepła Grzałka/grzałki IR
- Grzałki 3 x 1 kW
- Promień grzewczy 12 m
- Ilość stopni grzewczych 1
- Przewód wyjście w cokole
długość 1,85 m
- Lampka kontrolna gotowość do pracy
grzanie
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Stopień ochrony IP55
- W zestawie 1 pilot
- Moc przyłączeniowa 3 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary szer. 600 x gł. 600 x wys. 2 120 mm
- waga 19,7 kg

Grzałka na podczerwień 1000W

- Wersja: Grzałka IR
- Moc grzewcza: 1000 W
- wymiary: szer. 12 x gł. 12 x wys. 345 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613717142



825226

UVP* 85,- PLN

Promiennik grzewczy ST13500 G

825131

UVP* 954,- PLN

GTIN 4015613457970



- Materiał Stal szlachetna
- Źródło ciepła Płomień gazowy
- Rodzaj gazu Gaz płynny
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Zabezpieczenie zapłonu Tak
- Średnica reflektora aluminiowego 780 mm
- Właściwości Na kółkach
- Nie wchodzi w zakres dostawy Zestaw przyłączeniowy
- Moc przyłączeniowa 13,5 kW
- wymiary szer. 780 x gł. 780 x wys. 2 220 mm
- waga 18 kg

Zestaw przyłączy, przemysłowy

- Skład zestawu: 1 regulator niskiego ciśnienia, 1 wąż, 1 zabezpieczenie przed pęknięciem węża
- Możliwość zastosowania: na zewnątrz pomieszczeń
- Ważna wskazówka: Tylko do użytku na zewnątrz
- wymiary: szer. 64 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613419015



825152

UVP* 274,- PLN

Popielniczka ścienna, czarna

860000

UVP* 70,- PLN

GTIN 4015613470542



- Materiał
Blacha stalowa
Lakierowane
- Pojemność
1 l
- Wersja
Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia
Tak
- Właściwości
Łatwe opróżnianie poprzez przednią kłapę
- wymiary
szer. 160 x gł. 90 x wys. 200 mm
- waga
1,1 kg

Popielniczka ścienna, czarna

860001

UVP* 263,- PLN

GTIN 4015613470559



- Materiał
Stal szlachetna
- Pojemność
6,5 l
- Wersja
Montaż ścienny
- Możliwość zamknięcia
Nie
- Właściwości
Łatwe opróżnianie poprzez przednią kłapę
- wymiary
szer. 280 x gł. 140 x wys. 373 mm
- waga
2,8 kg

Popielnica stojąca KOMBI11L

860008

UVP* 207,- PLN

GTIN 4015613671215



- Materiał
Stal szlachetna
- Popielniczka
Stal szlachetna
Pojemność: 0,5 litra
Pojemnik z pokrywką, możliwość zdjęcia
Otwór: Ø 45 mm
Wymiary: Ø 180 mm, wysokość: 150 mm
- Z koszem na śmieci
Tak
- Pojemnik wewnętrzny na odpady
Stal ocynkowana
Pojemność: 11 litry
Możliwość wyjmowania
Z uchwytem składanym
Otwór: szer. 155 x wys. 100 mm
Wymiary: Ø 190 mm, wysokość: 400 mm
szer. 210 x gł. 210 x wys. 574 mm
- wymiary
2,3 kg
- waga

Popielnica stojąca KOMBI52L

860007

UVP* 440,- PLN

GTIN 4015613637068



- Materiał
Blacha cynkowa
Lakierowane
- Popielniczka
Popielnica z piaskiem
Ø 175 mm
Wkładka sitowa z uchwytemi, Ø 170 mm
- Z koszem na śmieci
Tak
- Pojemnik wewnętrzny na odpady
Możliwość wyjmowania
Z uchwytemi składanymi
Otwór do wrzucania śmieci: 325 x 140 mm
- wymiary
Blacha cynkowa
szer. 380 x gł. 380 x wys. 945 mm
- waga
10,5 kg

Popielniczka stojąca, srebrna

860002

UVP* 588,- PLN

GTIN 4015613470566



- Materiał
- Pojemność
- Możliwość zamknięcia
- Właściwości
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
5,5 l
Tak
Łatwe opróżnianie poprzez przednią klapę
szer. 240 x gł. 240 x wys. 870 mm
8,5 kg

Stolik barowy, składany

601177

UVP* 381,- PLN

GTIN 4015613505268



- Materiał
- Materiał nóżek
- Średnica blatu stołowego
- Wysokość blatu stołowego
- Właściwości
- wymiary
- waga

Polietylen
Chromowane
700 mm
675 mm
1.170 mm
Odporność na plamy
System wtykowy
szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
9 kg

Pokrowiec na stół koktajlowy 700

- Skład zestawu: Nakładki ochronne na blat stolika, Pokrowiec na stół koktajlowy
- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Przystosowane do: Stoliki koktajlowe z pięcioma nogami, Średnica nogi maks. 700 mm, Wysokość stołu maks. 1.170 mm, Średnica blatu stołowego maks. 700 mm
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 1 170 mm
- waga: 0,41 kg
- GTIN: 4015613673448



601168

UVP* 137,- PLN

Nakładka na blat do pokrowca 700

- Materiał: Mikropoliester 90 %, Elastan 10 %
- Przystosowane do: Średnica blatu stołowego maks. 700 mm
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 50 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613673455



601169

UVP* 52,- PLN

Stół wielofunkcyjny Multi 1830-W

601179

UVP* 318,- PLN

GTIN 4015613649535



Stabilny stół składany z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowy do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

- Materiał tworzywo sztuczne HDPE
- Materiał nóżek Stal, lakierowana
Powlekane proszkowo
Guma
- Nośność maks. 150 kg
- Uchwyt do noszenia Tak
- Właściwości
Możliwość złożenia
System blokady bezpieczeństwa
Ochrona UV
- wymiary szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 740 mm
- waga 14,7 kg



Pokrowiec bankietowy 1830-W

- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Przystosowane do: Stoły bankietowe, z 4 nogami, Średnica nogi stołu, maks.: 25 mm, Wysokość stołu maks.: 730 mm, Wymiary blatu stołu, maks. 1830 x 760 mm
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 830 x gł. 760 x wys. 730 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613697734



601196

UVP* 203,- PLN

Ławka wielofunkcyjna Multi 1820-W

601180

UVP* 181,- PLN

GTIN 4015613649559



Stabilna ławka składana z wytrzymałą powierzchnią z tworzywa sztucznego jest błyskawicznie gotowa do użycia, a dzięki lekkiej i kompaktowej konstrukcji ma uniwersalne zastosowanie.

- Materiał tworzywo sztuczne HDPE
- Materiał nóżek Stal, lakierowana
Powlekane proszkowo
Guma
- Nośność maks. 300 kg
- Uchwyt do noszenia Tak
- Właściwości
Możliwość złożenia
System blokady bezpieczeństwa
Ochrona UV
- wymiary szer. 1 820 x gł. 280 x wys. 435 mm
- waga 7,6 kg



Wyposażenie dodatkowe

Zestaw pokrowców Multi 1830-W

- Skład zestawu: 1 pokrowiec na stół, 2 pokrowce na ławkę
- Materiał: Poliester 90 %, Elastan 10 %
- Przystosowane do: Stoły i ławki, z 4 nogami, Średnica nogi stołu, maks.: 25 mm, Wysokość stołu maks.: 730 mm, Wymiary blatu stołu, maks. 1830 x 760 mm, Wymiary nogi ławki, maks.: 260 x 50 mm, Wysokość ławki, maks.: 440 mm, Wymiary powierzchni siedzenia, maks.: 1840 x 295 mm
- Nadaje się do mycia: Do 40 °C
- wymiary: szer. 1 850 x gł. 290 x wys. 440 mm
- waga: 1,4 kg
- GTIN: 4015613697741



601197

UVP* 314,- PLN

Tablica ścienna 470x790

181142

UVP* 107,- PLN

GTIN 4015613713335



- Materiał
- Możliwość zastosowania
- Wymiary powierzchni do zapisania
- Możliwość zapisania z obu stron
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

Drewno naturalne
Wewnątrz
Szer. 400 x wys. 720 mm
Nie
Możliwość obustronnego zapisywania kredą/
markerami kredowymi (nie wchodzi w zakres
dostawy)
Rama drewniana pokryta farbą w kolorze
teaku
Powierzchnia tablicy powlekana czarną
żywicą syntetyczną
Możliwość zamocowania w pionie lub
poziomie
Uchwyt ścienny (wchodzi w zakres dostawy)
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 470 x gł. 20 x wys. 795 mm
1,6 kg

Tablica na menu "Bartscher Bistro"

181137

UVP* 433,- PLN

GTIN 4015613610559



- Materiał
- Możliwość zastosowania
- Wymiary powierzchni do zapisania
- Możliwość zapisania z obu stron
- Właściwości

- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

Drewno naturalne
Wewnątrz i na zewnątrz pod osłoną
Szer. 530 x wys. 795 mm
Tak
Możliwość obustronnego zapisywania kredą/
markerami kredowymi (nie wchodzi w zakres
dostawy)
Powierzchnia do zapisywania: płyta HDF,
powlekana lakierem UV
Drewno pozyskane ze zrównoważonej
gospodarki leśnej
W stanie całkowicie zmontowanym
szer. 660 x gł. 565 x wys. 1 210 mm
7,4 kg

Stojak do plakatów A1, AL

181136

UVP* 357,- PLN

GTIN 4015613499413



- Materiał
- Materiał nóżek
- Możliwość zastosowania
- Wielkość plakatu maks.
- Możliwość obustronnego uzupełniania
- Właściwości

- wymiary
- waga

Aluminium
Tworzywo sztuczne
Wewnątrz i na zewnątrz
DIN A1
Tak
Powierzchnia ekspozycyjna zabezpieczona
antyrefleksyjną folią ochronną
Rama zatrzaskowa umożliwiająca szybki i
łatwy montaż/demontaż
szer. 630 x gł. 700 x wys. 1 145 mm
7,4 kg

TRANSPORT | PRZECHOWYWANIE

Inteligentna logistyka pozwala oszczędzić czas:
stabilne wózki – w zależności od modelu – oferują pewne zabezpieczenie dla tac, pojemników GN lub blach zgodnych z normą piekarniczą.
Cechuje je uniwersalność w zastosowaniu oraz wygodna i bezpieczna praca dzięki buforowanym kółkom gumowym.

Pojemnik termoiz. d transp.20L CrNi

100080

UVP* 858,- PLN

GTIN 4015613544281



- Materiał
- Pojemność
- Przystosowane do
- Spadek temperatury / godzina ok.
- Podwójne ściany
- Kranik spustowy
- Możliwość ustawiania piętrowo
- Uchwyt do noszenia
- Uchwyt do przechylania, boczny
- Właściwości

CNS 18/10
Szczotkowane
20 l
Potrawy na zimno lub na ciepło
6 °C
Tak
Nie
Tak
Tak
Tak
Zawór odpowietrzający
Pokrywa całkowicie zdejmowana
Pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową
szer. 343 x gł. 343 x wys. 345 mm
6,6 kg

- wymiary
- waga

Pojemnik termoiz. do transportu 20L Plus

100085

UVP* 1 054,- PLN

GTIN 4015613615011



- Materiał
- Pojemność
- Przystosowane do
- Spadek temperatury / godzina ok.
- Podwójne ściany
- Kranik spustowy
- Możliwość ustawiania piętrowo
- Uchwyt do noszenia
- Uchwyt do przechylania, boczny
- Właściwości

CNS 18/10
Szczotkowane
20 l
Potrawy na zimno lub na ciepło
6 °C
Tak
Tak
Tak
Tak
Tak
Zawór odpowietrzający
Pokrywa całkowicie zdejmowana
Pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową
szer. 343 x gł. 395 x wys. 345 mm
7,1 kg

- wymiary
- waga

Pojemnik termoiz. do transportu 12110

300104

UVP* 1 239,- PLN

GTIN 4015613666549



Niepodgrzewany pojemnik otwierany z przodu, przeznaczony do transportu zimnych ciepłych potraw. Idealny do użytku w kuchniach zbiorowego żywienia, w cateringu i restauracjach.

- Materiał
- Pojemność
- Przystosowane do
- Temperatura użytkowania
- Ilość par przewodnic
- Rodzaj przewodnic
- Dostosowane do GN
- Norma gastronomiczna
- Podwójne ściany
- Drzwi dwuścienne
- Zawias drzwi
- Możliwość ustawiania piętrowo
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne LLDPE
87 l
Potrawy na zimno lub na ciepło
-20 °C do 120 °C
12
Wzdłuż
Tak
1/1 GN
Tak
Lewo
Tak
szer. 450 x gł. 645 x wys. 620 mm
15,3 kg

Wózek do transportu TB12110

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 490 x gł. 665 mm
- Wysokość ramy: 25 mm
- Nośność całkowita, maks.: 200 kg
- Stan przy dostawie: W stanie całkowicie zmontowanym
- wymiary: szer. 550 x gł. 725 x wys. 190 mm
- waga: 6,4 kg
- GTIN: 4015613666556



300105

UVP* 514,- PLN

Wózek do serwowania TS200

A300062

UVP* 440,- PLN

GTIN 4015613433509



- Materiał
- Ilość półek
- Wymiary półki
- Odstęp pomiędzy półkami
- Nośność całkowita, maks.
- Z uchwytem/uchwyty
- Kółka skrętne



- Średnica kółek
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
2
szer. 830 x gł. 510 mm
570 mm
100 kg
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
100 mm
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
10 kg

Wózek do serwowania TS301

A300073

UVP* 514,- PLN

GTIN 4015613671611



Wózek transportowy z 3 poziomami do szybkiego, efektywnego i bezproblemowego transportu.



- Materiał
- Ilość półek
- Wymiary półki
- Odstęp pomiędzy półkami
- Nośność całkowita, maks.
- Nośność na półkę, maks.
- Z uchwytem/uchwyty
- Kółka skrętne

- Średnica kółek
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie
- Właściwości
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
3
szer. 827 x gł. 510 mm
265 mm
90 kg
30 kg
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
100 mm
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
Rama z rury okrągłej, Ø 25,8 mm
szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
13,4 kg

Wózek do serwowania TS200-M1

A300056

UVP* 625,- PLN

GTIN 4015613455730



- Materiał
- Ilość półek
- Wymiary półki
- Odstęp pomiędzy półkami górnymi
- Odstęp pomiędzy półkami dolnymi
- Wymiary półki na brudne naczynia
- Nośność całkowita, maks.
- Z uchwytem/uchwyty
- Kółka skrętne



- Średnica kółek
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
2
szer. 830 x gł. 510 mm
270 mm
265 mm
szer. 760 x gł. 440 x wys. 100 mm
100 kg
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
100 mm
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
14,1 kg

Wózek do serwowania TS501

300065

UVP* 810,- PLN

GTIN 4015613534633



- Materiał
- Ilość półek
- Wymiary półki
- Odstęp pomiędzy półkami
- Nośność całkowita, maks.
- Nośność na półkę, maks.
- Z uchwytem/uchwytyami
- Kółka skrętne

- Średnica kółek
- Odbojnik kółek
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

Stal nikielowo-chromowa
5
szer. 827 x gł. 510 mm
265 mm
100 kg
30 kg
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
100 mm
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 920 x gł. 600 x wys. 1 540 mm
18 kg

Wózek do serwowania TS "Adjutant"

A300049

UVP* 392,- PLN

GTIN 4015613433578



- Materiał
- Ilość półek
- Wymiary półki
- Odstęp pomiędzy półkami
- Nośność całkowita, maks.
- Z uchwytem/uchwytyami
- Kółka skrętne
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

- wymiary
- waga

Aluminium
Tworzywo sztuczne
3
szer. 620 x gł. 405 mm
300 mm
120 kg
Tak
4 kółka skrętne
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 830 x gł. 415 x wys. 940 mm
9,1 kg

Zestaw pojem. do sprząt. "Adjutant"

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemnik na odpady: Pojemność: ok. 30 litrów, Wymiary: szer. 335 x głęb. 237 x wys. 560 mm
- Kubek na sztućce: Pojemność: ok. 9 litrów, Wymiary: szer. 333 x głęb. 230 x wys. 178 mm
- wymiary: szer. 335 x gł. 237 x wys. 560 mm
- waga: 2,7 kg
- GTIN: 4015613454986



A300047

UVP* 137,- PLN

Wózek na skrzynki AK300

300064

UVP* 514,- PLN

GTIN 4015613673516



- Materiał
- Przystosowane do
- Ilość par prowadnic
- Format prowadnic
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic

- Nośność całkowita, maks.
- Nośność na parę prowadnic maks.
- Z uchwytem/uchwytyami
- Kółka skrętne

- Średnica kółek
- Odbojnik kółek
- Właściwości
- Stan przy dostawie
- wymiary
- waga

Stal nikielowo-chromowa
Euroskrzynki E1, E2, E3 (masarnia / piekarnia)
3
600 x 400 mm
Góra 118 mm (E1)
Środek 380 mm (E1, E2, E3)
Dół 250 mm (E1, E2)
100 kg
40 kg
Tak
4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
100 mm
4 sztuki, tworzywo sztuczne
Rama z rury kwadratowej 25,8 x 25,8 mm
Zestaw montażowy (łatwy montaż)
szer. 720 x gł. 500 x wys. 965 mm
9,4 kg

Wózek na tace TT1600

30083

UVP* 1 941,- PLN

GTIN 4015613587615



Wózek transportowy o wszechstronnym zastosowaniu, wyposażony w 16 par prowadnic – nadaje się do transportu wyposażonych pojemników 1/1 GN lub sprzątaną tac w standardowym formacie stołówkowym.



• Materiał

Stal niklowo-chromowa



• Przystosowane do

Pojemniki GN 1/1 GN

Standardowe tace stołówkowe (443 x 343 mm)

• Ilość par prowadnic

16

• Format prowadnic

500 x 360 mm

• Odstęp pomiędzy parami prowadnic

145 mm

• Możliwość obustronnego uzupełniania

Tak

• Nośność całkowita, maks.

48 kg

• Błat roboczy

Tak, z relingiem

• Wymiary powierzchni odstawczej

szer. 775 x gł. 530 mm

• Wysokość relingu

150 mm

• Z uchwytem/uchwyty

Tak

• Kółka skrętne

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

• Średnica kółek

125 mm

• Odbojnik kółek

4 sztuki, tworzywo sztuczne

• Stan przy dostawie

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

• wymiary

szer. 925 x gł. 620 x wys. 1 700 mm

• waga

38 kg

Wózek na tace AT1000-GN

300149

UVP* 3 657,- PLN

GTIN 4015613709185



Solidny wózek do sprzątaną wyróżnia się dużą nośnością i wyjątkowo dużymi prowadnicami w formacie GN 1/1.



• Materiał

Aluminium

Stal szlachetna

Tworzywo sztuczne

• Przystosowane do

Tace typu Fast Food

Tace do serwowania

• Ilość par prowadnic

10

• Odstęp pomiędzy parami prowadnic

115 mm

• Format prowadnic

1/1 GN

530 x 325 mm

• Możliwość obustronnego uzupełniania

Tak

• Nośność całkowita, maks.

60 kg

• Nośność na parę prowadnic maks.

10 kg

• Kółka skrętne

4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

• Średnica kółek

120 mm

• Odbojnik kółek

4 sztuki, tworzywo sztuczne

• Stan przy dostawie

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

• wymiary

szer. 460 x gł. 690 x wys. 1 675 mm

• waga

21,6 kg

Wyposażenie dodatkowe

Taca GN110-S

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen) | Kolor: Czarny
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: 1/1 GN
- Wymiary powierzchni roboczej: szer. 495 x gł. 290 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
- waga: 0,58 kg
- GTIN: 4015613695303


701053

UVP* 39,- PLN

Taca KN45350-HG

- Materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen) | Kolor: Jasnoszary
- wersja powierzchni tacy: strukturalna
- format normatywny: norma stołówkowa
- Wymiary powierzchni roboczej: szer. 415 x gł. 315 mm
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń: Tak
- wymiary: szer. 450 x gł. 355 x wys. 20 mm
- waga: 0,39 kg
- GTIN: 4015613695310


701054

UVP* 35,- PLN

Wózki do sprzątania



Szybko uprzątnięte i przetransportowane

Przy użyciu praktycznych wózków do sprzątania wykonanych z wysokiej jakości stali nierdzewnej można przewozić różne pojemniki szybko i w prosty sposób.

W zależności od modelu stabilne wózki oferują bezpieczne wyposażenie dla tac, pojemników GN lub blach piekarniczych. Mają różnorodne zastosowanie i pozwalają się przemieszczać wygodnie dzięki kółkom wykonanym z gumy.

Wózek gastronomiczny AGN700-1/1

300098

UVP* 577,- PLN

GTIN 4015613686431



Wózek do sprzątania z 7 parami prowadnic i dodatkową półką do wykorzystania. Przesuwanie pojemników skutecznie uniemożliwia obustronna blokada.



• Materiał Stal szlachetna



• Ilość par prowadnic 7

• Przystosowane do 1/1 GN

1/2 GN

1/3 GN

2/3 GN

• Głębokość pojemnika GN maks. 65 mm

• Odstęp pomiędzy parami prowadnic 80 mm

• Możliwość obustronnego uzupełniania Tak

• Nośność całkowita, maks. 60 kg

• Nośność na parę prowadnic maks. 8 kg

• Błat roboczy Tak

• Wymiary powierzchni odstawczej szer. 390 x gł. 555 mm

• Nośność blatu roboczego maks. 5 kg

• Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania

• Średnica kółek 100 mm

• Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne

• Właściwości Po jednym zabezpieczeniu pojemnika z przodu i z tyłu

Rama z rury kwadratowej 25 x 25 mm

• Nie wchodzi w zakres dostawy Pojemniki GN

blachy

ruszty

• Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)

• wymiary szer. 450 x gł. 620 x wys. 1 010 mm

• waga 13 kg



▶ Po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka



▶ Idealne uzupełnienie:
▶ Taca GN110-S

Wózek gastronomiczny AGN1800-1/1

300181

UVP* 858,- PLN

GTIN 4015613671628



- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 18
- Przystosowane do: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 65 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 80 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Nośność całkowita, maks.: 80 kg
- Nośność na parę prowadnic maks.: 10 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 100 mm
- Odbojnik kółek: 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Właściwości: Po jednym zabezpieczeniu pojemnika z przodu i z tyłu
- Rama z rury kwadratowej 25,8 x 25,8 mm
- Pojemniki GN: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Nie wchodzi w zakres dostawy: szer. 450 x gł. 613 x wys. 1 895 mm
- Stan przy dostawie: 20,2 kg
- wymiary
- waga



▶ Do pojemników GN, blach GN i tac
▶ 18 x 1/1 GN, głębokość 65 mm



▶ Po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka



▶ Idealne uzupełnienie:
▶ Taca GN110-S

Wózek gastronomiczny AGN700-2/1

300093

UVP* 732,- PLN

GTIN 4015613659244



- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 7
- Przystosowane do: 2/1 GN, 1/1 GN
- Głębokość pojemnika GN maks.: 65 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 80 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Nośność całkowita, maks.: 90 kg
- Nośność na parę prowadnic maks.: 12 kg
- Błat roboczy: Tak
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 590 x gł. 670 mm
- Nośność blatu roboczego maks.: 18 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 100 mm
- Odbojnik kółek: 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Właściwości: Po jednym zabezpieczeniu pojemnika z przodu i z tyłu
- Rama z rury kwadratowej 25,8 x 25,8 mm
- Pojemniki GN: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Nie wchodzi w zakres dostawy: szer. 655 x gł. 740 x wys. 1 010 mm
- Stan przy dostawie: 15,8 kg
- wymiary
- waga



▶ Do pojemników GN, blach GN i tac
▶ 7 x 2/1 GN, głębokość 65 mm



▶ Po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka



▶ Idealne uzupełnienie:
▶ Taca GN110-S



Sprzątanie w dużym formacie 600 x 400 – obustronna blokada pojemników jest łatwa w obsłudze i stanowi pewne zabezpieczenie pojemników w stałej pozycji.

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 7
- Przystosowane do: Euronorm 600 x 400 mm
- Głębokość pojemnika GN maks.: 65 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 80 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Nośność całkowita, maks.: 60 kg
- Nośność na parę prowadnic maks.: 8 kg
- Błat roboczy: Tak
- Wymiary powierzchni odstawczej: szer. 470 x gł. 620 mm
- Nośność blatu roboczego maks.: 5 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 100 mm
- Odbojnik kółek: 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Właściwości: Po jednym zabezpieczeniu pojemnika z przodu i z tyłu
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Rama z rury kwadratowej 25 x 25 mm, pojemniki, blachy, ruszty
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 535 x gł. 685 x wys. 1 010 mm
- waga: 14 kg



- ▶ Sprzątanie w dużym formacie 600 x 400
- ▶ ilość par prowadnic: 7
- ▶ odstęp pomiędzy parami prowadnic: 80 mm
- ▶ głębokość pojemników GN maks.: 65 mm

- ▶ Po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka

Wózek zgodny z Euro-Norm 18EN60400



Wózek do sprzątania do piekarni i kuchni gastronomicznych dysponuje miejscem na 18 blach zgodnych z normą piekarniczą o wymiarach 600 x 400 mm. Obustronne zabezpieczenie pojemników gwarantuje szybkie i bezpieczne sprzątanie.

- Materiał: Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic: 18
- Przystosowane do: Euronorm 600 x 400 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic: 80 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania: Tak
- Nośność całkowita, maks.: 80 kg
- Nośność na parę prowadnic maks.: 10 kg
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 100 mm
- Odbojnik kółek: 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Właściwości: Po jednym zabezpieczeniu pojemnika z przodu i z tyłu
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Rama z rury kwadratowej 25 x 25 mm, pojemniki, blachy, ruszty
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary: szer. 535 x gł. 685 x wys. 1 895 mm
- waga: 22,8 kg



- ▶ Łatwy i wydajny transport blach
- ▶ Wózek przystosowany do transportu 18 blach, 600 x 400 mm
- ▶ Maks. nośność: 80 kg, 10 kg na parę prowadnic

- ▶ Po jednym zabezpieczeniu pojemnika z przodu i z tyłu

Wózek na kosze do zmywarek ASP700

300147

UVP* 625,- PLN

GTIN 4015613709178



Wózek na kosze do zmywarek – dzięki 7 parom prowadnic i możliwości obustronnego załadunku – oferuje dużo miejsca do składowania na niewielkiej przestrzeni, gdy zamierzamy przechować lub opróżnić kosze. Specjalna blokada zapobiega przesuwaniu, przewróceniu lub wypadnięciu koszy do zmywarek.

- Materiał Stal szlachetna
- Ilość par prowadnic 7
- Przystosowane do kosze do zmywarek 500 x 500 mm
- Format prowadnic 505 x 545 mm
- Odstęp pomiędzy parami prowadnic 200 mm
- Możliwość obustronnego uzupełniania Tak
- Nośność całkowita, maks. 100 kg
- Nośność na parę prowadnic maks. 20 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek 100 mm
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Właściwości Rama z rury kwadratowej 25 x 25 mm
Po jednej blokadzie koszy z przodu i z tyłu
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 565 x gł. 555 x wys. 1 750 mm
- waga 15,8 kg



► Po jednej blokadzie koszy z przodu i z tyłu

Wózek do skrzynek na napoje TGK400

300084

UVP* 2 163,- PLN

GTIN 4015613587608



- Materiał Stal niklowo-chromowa
- Przystosowane do Maks. 8 standardowych skrzynek na napoje (400 x 300 mm)
- Ilość półek kratowych 4
- Wymiary półki kratowej szer. 1000 x gł. 360 mm
- Wysokość półek kratowych 220 mm
- Odstęp pomiędzy półkami kratowymi 345 mm
- Nośność całkowita, maks. 120 kg
- Kółka skrętne 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek 125 mm
- Odbojnik kółek 4 sztuki, tworzywo sztuczne
- Stan przy dostawie Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- wymiary szer. 1 080 x gł. 570 x wys. 1 610 mm
- waga 35 kg

Wózek platformowy TP100

300142

UVP* 732,- PLN

GTIN 4015613523705



- Materiał Stal niklowo-chromowa
- Wymiary powierzchni transportowej szer. 560 x gł. 940 mm
- Nośność całkowita, maks. 200 kg
- Z uchwytem/uchwytyami Tak
- Kółka skrętne 2 kółka, 2 kółka skrętne
- Średnica kółek 125 mm
- wymiary szer. 560 x gł. 1 050 x wys. 925 mm
- waga 14,4 kg

PRZECHOWYWANIE



Regał magazynowy 4150



• Materiał



- Ilość półek regałowych
- Regulowana wysokość półek
- Wersja półek regałowych
- Stan przy dostawie
- Skład zestawu montażowego

• Rodzaj montażu

Stal

Chromowane

4

Tak

Kratka

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

4 półki regałowe

4 słupki narożne (system wtykowy)

System wtykowy



Regał magazynowy 4150

- Wymiary półki regału: szer. 734 x gł. 334 mm
- Nośność całkowita, maks.: 150 kg
- Nośność na półkę, maks.: 37,5 kg
- wymiary: szer. 750 x gł. 350 x wys. 1 520 mm
- waga: 10,3 kg
- GTIN: 4015613391274



601151

UVP* 266,- PLN

Regał magazynowy 4200

- Wymiary półki regału: szer. 898 x gł. 447 mm
- Nośność całkowita, maks.: 200 kg
- Nośność na półkę, maks.: 50 kg
- wymiary: szer. 910 x gł. 460 x wys. 1 845 mm
- waga: 14,3 kg
- GTIN: 4015613391250



601182

UVP* 368,- PLN

Regał magazynowy 4500

- Wymiary półki regału: szer. 1210 x gł. 610 mm
- Nośność całkowita, maks.: 500 kg
- Nośność na półkę, maks.: 125 kg
- wymiary: szer. 1 210 x gł. 610 x wys. 1 840 mm
- waga: 25,6 kg
- GTIN: 4015613667294



601192

UVP* 673,- PLN

System regałowy Kit 1, szer. 960



• Materiał



- Ilość półek regałowych
- Wymiary półki regału
- Regulowana wysokość półek
- Wersja półek regałowych
- Nośność całkowita, maks.
- Nośność na półkę, maks.
- Dostosowane do GN
- Norma gastronomiczna

• Zakres zastosowania

• Właściwości

- Stan przy dostawie
- Rodzaj montażu
- W zestawie

Aluminium

Kopolimer

4

szer. 902 x gł. 360 mm

Tak

Z perforacją

600 kg

165 kg

Tak

1/1 GN

1/2 GN

1/3 GN

2/3 GN

Pomieszczenia narażone na wilgoć

Duże kuchnie

Pomieszczenia chłodnicze

Chłodnie

Magazyny produktów sterylnych

Chłodnie zamrażarki

Możliwość praktycznego podwójnego

wykorzystania dzięki zastosowaniu

pojemników GN w miejsce półek regałowych

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

System wtykowy

Materiał montażowy



System regałowy Kit 1, szer. 960

- Wymiary półki regału: szer. 902 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 12 półek wkładanych
- wymiary: szer. 960 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613529066



603151

UVP* 1 609,- PLN

System regałowy Kit 2, szer. 1080

- Wymiary półki regału: szer. 1022 x gł. 560 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 2/1 GN, 2/4 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 080 x gł. 560 x wys. 1 800 mm
- waga: 19,7 kg
- GTIN: 4015613529059



603150

UVP* 1 978,- PLN

System regałowy Kit 3, szer. 1500

- Wymiary półki regału: szer. 1442 x gł. 360 mm
- Norma gastronomiczna: 1/1 GN, 1/2 GN, 1/3 GN, 2/3 GN
- Skład zestawu montażowego: 2 stojaki regałowe, 16 półek wkładanych
- wymiary: szer. 1 500 x gł. 360 x wys. 1 800 mm
- waga: 17,6 kg
- GTIN: 4015613529073



603152

UVP* 2 015,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Zestaw listew łączących Kit 360

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 365 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 1 i 3
- wymiary: szer. 35 x gł. 365 x wys. 55 mm
- waga: 3 kg
- GTIN: 4015613731964

603159

UVP* 329,- PLN

Zestaw listew łączących Kit 560

- Skład zestawu: 4 listwy
- Materiał: Aluminium
- Wymiary ramy: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- Możliwości łączenia: Systemu regałowego Kit 2
- wymiary: szer. 35 x gł. 565 x wys. 55 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613731957

603158

UVP* 362,- PLN



• Materiał

Aluminium
Tworzywo sztuczne
4



- Ilość półek regałowych
- Wymiary półki regału
- Regulowana wysokość półek
- Wersja półek regałowych
- Nośność całkowita, maks.
- Nośność na półkę, maks.
- Dostosowane do GN
- Norma gastronomiczna

szer. 1050 x gł. 360 mm
Tak
Z perforacją
150 kg
50 kg
Tak
1/3 GN
1/2 GN
2/3 GN
1/1 GN

• Zakres zastosowania

Pomieszczenia narażone na wilgoć
Duże kuchnie
Pomieszczenia chłodnicze
Chłodnie
Chłodnie zamrażarki

• Właściwości

Możliwość praktycznego podwójnego wykorzystania dzięki zastosowaniu pojemników GN w miejsce półek regałowych
2 regały można połączyć w jeden regał narożny
Półki regału nadają się do mycia w zmywarce

• Stan przy dostawie

• Skład zestawu montażowego

Zestaw montażowy (łatwy montaż)

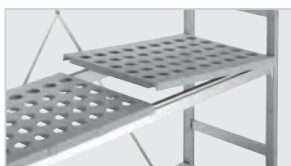
• Rodzaj montażu

• W zestawie

• wymiary

• waga

2 stojaki regałowe
8 półek wkładanych
System wtykowy
Materiał montażowy
szer. 1 142 x gł. 360 x wys. 1 790 mm
14,4 kg



Regał na wino 5200



• Materiał

Stal
Chromowane



- Ilość półek regałowych
- Wymiary półki regału
- Regulowana wysokość półek
- Pojemność dla butelek maks.

5
szer. 888 x gł. 335 mm
Tak

- Wersja półek regałowych
- Nośność całkowita, maks.
- Nośność na półkę, maks.
- Stan przy dostawie
- Skład zestawu montażowego

Łącznie: 100 - 130 butelek
Na półkę: 9 butelek
Ruszty na butelki
200 kg
50 kg

• Rodzaj montażu

• wymiary

• waga

Zestaw montażowy (łatwy montaż)
5 półek kratowych na butelki
4 słupki narożne (system wtykowy)
System wtykowy
szer. 900 x gł. 350 x wys. 1 390 mm
12,5 kg





PRZYGOTOWALNIA

W codziennej pracy w kuchni gastronomicznej, w której często gości stres, zachowują niepozorność, ale gdy trzeba coś przygotować, stanowią nieocenioną pomoc: proste przedmioty, takie jak np. szatkownice do warzyw, maszynki do mięsa, krajalnice – bez nich nic się nie uda!



Wszeczhronne zastosowanie: do miksowania, blendowania, rozdrabniania, ubijania i mieszania. Praktyczna i prosta wymiana końcówek do różnych funkcji.



- Materiał
- Skład zestawu

Stal szlachetna
1 rozdrabniacz
1 trzepaczka, chrom
1 pojemnik (800 ml)
2 specjalne pojemniki z nożem sierpowatym (500 ml + 1.250 ml)
1 pokrywa na pojemnik specjalny
2 podkładki antypoślizgowe
1 uchwyt ścienny

- Długość rozdrabniacza
- Rozdrabniacz zdejmowany
- Prędkość obrotowa miksera maks.
- Prędkość obrotowa trzepaczki maks.
- Regulacja prędkości
- Przystosowane do

207 mm
Tak
17000 obr. / min.
17000 obr. / min.
5 stopni
Spienianie
Miksowanie
Przygotowywanie purée
Ucieranie
Mieszanie
Ubijanie
Rozdrabnianie
Tak
1,2 m
Praktyczny i łatwy sposób przełączania różnych funkcji
Ergonomiczny design

- Włącznik/wyłącznik
- Długość przewodu
- Właściwości

Uchwyt ścienny
0,7 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 200 x gł. 150 x wys. 410 mm
1,1 kg



► 5 stopni prędkości

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Mikser ręczny MX 235

130115

UVP* 1 276,- PLN

GTIN 4015613610634



Mocny, solidny i poręczny blender ręczny do blendowania i miksowania ciepłych oraz zimnych potraw. Idealne urządzenie do piekarni i cukierni do przygotowania czekolady, sosów i kremów.



- Materiał

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne

- Materiał rozdrabniacza
- Długość rozdrabniacza
- Rozdrabniacz zdejmowany
- Prędkość obrotowa miksera maks.
- Regulacja prędkości
- Obróbka maks.
- Przystosowane do

Stal szlachetna
235 mm
Tak
15000 obr. / min.
1 stopień
Ok. 20 litrów
Miksowanie
Przygotowywanie purée
Rozdrabnianie

- Włącznik/wyłącznik
- Długość przewodu
- Właściwości
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tak
1,8 m
Ergonomiczny uchwyt
0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 75 x gł. 75 x wys. 520 mm
1,4 kg



- Rozdrabniacz
- Prędkość obrotowa: 15 000 obr. / min.
- Długość: 250 mm
- Obróbka maks: ok. 20 litrów



► Ergonomiczny uchwyt

Mikser ręczny MX 235 Plus

130116

UVP* 1 424,- PLN

GTIN 4015613640129



- ▶ Liczba obrotów na minutę: maks. 15 000
- ▶ Do ok. 20 litrów

- ▶ Długość mieszadła: 235 mm



Przygotowywanie purée, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych lub zimnych potraw. Pasująca trzepaczka i mieszadło emulgujące umożliwia mieszanie, ubijanie i emulgowanie. Cały pakiet wchodzący w skład poręcznego blendera ręcznego spełni każde życzenie.

- Materiał CNS 18/10
Tworzywo sztuczne
- Materiał rozdrabniacza CNS 18/10
- Długość rozdrabniacza 235 mm
- Rozdrabniacz zdejmowany Tak
- Prędkość obrotowa miksera maks. 15000 obr. / min.
- Regulacja prędkości Bezstopniowo
- Obróbka maks. Ok. 20 litrów
- Przystosowane do Miksowanie
Przygotowywanie purée
Rozdrabnianie
- Wersja noża 2 ostrza
Ø 46 mm
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Długość przewodu 1,8 m
- Właściwości Obróbka ciepłych i zimnych potraw
- Moc przyłączeniowa 0,25 kW | 230 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 75 x gł. 135 x wys. 515 mm
- waga 1,4 kg

Trzepaczka MX 235 Plus SB170

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość trzepaczki: 170 mm
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 290 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640488



130117

UVP* 536,- PLN

Mieszadło MX 235 Plus EM235

- Materiał: CNS 18/10, Tworzywo sztuczne
- Długość mieszadła: 235 mm
- Wersja tarczy: Ø 46 mm
- wymiary: szer. 75 x gł. 75 x wys. 265 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613640495



130118

UVP* 303,- PLN

Mikser ręczny MX 500 Duo

130110

UVP* 2 067,- PLN

GTIN 4015613469713



- Materiał CNS 18/10
Tworzywo sztuczne
- Skład zestawu 1 rozdrabniacz
1 trzepaczka, chrom
- Materiał rozdrabniacza CNS 18/10
- Długość rozdrabniacza 500 mm
- Prędkość obrotowa miksera maks. 11000 obr. / min.
- Rozdrabniacz zdejmowany Tak
- Prędkość obrotowa trzepaczki maks. 1500 obr. / min.
- Regulacja prędkości Mikser: 1 stopień
Trzepaczka: wielostopniowo
- Przystosowane do Spienianie
Miksowanie
Przygotowywanie purée
Ucieranie
Mieszanie
Ubijanie
Rozdrabnianie
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Długość przewodu 2,3 m
- Moc przyłączeniowa 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 130 x gł. 140 x wys. 840 mm
- waga 5 kg

Korpus silnika STM3 350

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Prędkość obrotowa maks.: 11000 obr. / min.
- Regulacja prędkości: 9 stopni, Turbo
- Długość przewodu: 2,1 m
- Moc przyłączeniowa: 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 115 x gł. 180 x wys. 360 mm
- waga: 2,9 kg
- GTIN: 4015613670645



130130

UVP* 1 350,- PLN

Korpus silnika STM3 450

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Prędkość obrotowa maks.: 15000 obr. / min.
- Regulacja prędkości: 9 stopni, Turbo
- Długość przewodu: 2,1 m
- Moc przyłączeniowa: 0,45 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 190 x wys. 380 mm
- waga: 3,3 kg
- GTIN: 4015613670652



130131

UVP* 1 660,- PLN

Korpus silnika STM3 650

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Prędkość obrotowa maks.: 13000 obr. / min.
- Regulacja prędkości: 9 stopni, Turbo
- Długość przewodu: 2,1 m
- Moc przyłączeniowa: 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 130 x gł. 190 x wys. 400 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613670676



130132

UVP* 2 104,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Mieszadło STM3 300

- Materiał: CNS 18/10
- Długość rozdrabniacza: 300 mm
- Wersja noża: Ø 60 mm
- Obróbka maks.: Ok. 30 litrów
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 330 mm
- waga: 1,3 kg
- GTIN: 4015613670683



130133

UVP* 562,- PLN

Mieszadło STM3 400

- Materiał: CNS 18/10
- Długość rozdrabniacza: 400 mm
- Wersja noża: Ø 60 mm, 3 ostrza
- Obróbka maks.: Ok. 80 litrów
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 430 mm
- waga: 1,5 kg
- GTIN: 4015613670690



130134

UVP* 636,- PLN

Mieszadło STM3 500

- Materiał: CNS 18/10
- Długość rozdrabniacza: 500 mm
- Wersja noża: Ø 60 mm, 3 ostrza
- Obróbka maks.: Ok. 150 litrów
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 530 mm
- waga: 1,8 kg
- GTIN: 4015613670706



130135

UVP* 710,- PLN

Mieszadło STM3 600

- Materiał: CNS 18/10
- Długość rozdrabniacza: 600 mm
- Wersja noża: Ø 60 mm, 3 ostrza
- Obróbka maks.: Ok. 250 litrów
- wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 630 mm
- waga: 2 kg
- GTIN: 4015613670713



130136

UVP* 784,- PLN

Trzepaczka STM3 245

- Materiał: CNS 18/10
- Długość trzepaczki: 245 mm
- wymiary: szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4015613670737



130137

UVP* 810,- PLN

Uchwyt ścienny STM3 WH1

- Materiał: CNS 18/10
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Materiał mocujący
- wymiary: szer. 140 x gł. 135 x wys. 90 mm
- waga: 0,17 kg
- GTIN: 4015613670744



130138

UVP* 105,- PLN

Uchwyt blendera ręcznego 600

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica blendera: 25 - 40 mm
- Średnica garnka maks.: 600 mm
- właściwości: możliwość regulacji położenia i kąta
- wymiary: szer. 255 x gł. 625 x wys. 70 mm
- waga: 1,18 kg
- GTIN: 4015613699639



130140

UVP* 747,- PLN

Roboty kuchenne / Miesiarki



Miesiarka do ciasta 1,2kg/7L AS

101923

UVP* 2 807,- PLN

GTIN 4015613663531



- Materiał Aluminium
Lakierowane
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Ilość przygotowanego ciasta 1,2 kg / 7 litrów
- Regulacja prędkości 5 stopni
- Wyłącznik bezpieczeństwa Tak
- Nastawa czasu 1 do 30 minut
- Interwały ustawienia czasu 1 min.
- Dzieża zdejmowana Tak
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Timer Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- W zestawie trzepaczka do ubijania piany, stal szlachetna
hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
mieszadło płaskie, stal szlachetna, stop aluminium
- Moc przyłączeniowa 0,65 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 440 x gł. 335 x wys. 510 mm
- waga 20,6 kg

Miesiarka 12kg/16L



- Materiał Z powłoką
- Regulacja prędkości Odporność na zarysowania
- Włącznik/wyłącznik 1 stopień
- Właściwości Tak
- Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)

| | Ilość przygotowanego ciasta | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------------|--------|---------------|-------------|---------------|
| Miesiarka 12kg/16L | 12 kg / 16 litrów | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 350 x gł. 650 x wys. 600 mm | 58 kg | 101954 | 5 432,- PLN | 4015613473086 |
| Miesiarka 18kg/22L | 18 kg / 22 litry | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 390 x gł. 670 x wys. 600 mm | 59 kg | 101955 | 5 802,- PLN | 4015613473093 |
| Miesiarka 25kg/32L | 25 kg / 32 litry | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 430 x gł. 780 x wys. 710 mm | 93 kg | 101956 | 7 019,- PLN | 4015613473109 |
| Miesiarka 38kg/42L | 38 kg / 42 litry | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 480 x gł. 800 x wys. 710 mm | 105 kg | 101957 | 7 577,- PLN | 4015613473116 |

Miesiarka 12kg/16L AS



• Materiał



- Regulacja prędkości
- Dzieża zdejmowana
- Włącznik/wyłącznik
- Właściwości

Z powłoką
Odporność na zarysowania
1 stopień
Tak
Tak
Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)
Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami
Detekcja położenia misy za pomocą czujnika

Ilość
przygotowanego
ciasta

| | Ilość przygotowanego ciasta | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------------|----------|---------|-------------|---------------|
| Miesiarka 12kg/16L AS | 12 kg / 16 litrów | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 350 x gł. 650 x wys. 620 mm | 65 kg | 101864 | 7 577,- PLN | 4015613593821 |
| Miesiarka 18kg/22L AS | 18 kg / 22 litry | 0,75 kW 230 V 50 Hz | szer. 390 x gł. 670 x wys. 620 mm | 66 kg | 101865 | 7 873,- PLN | 4015613593838 |
| Miesiarka 25kg/32L AS | 25 kg / 32 litry | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 450 x gł. 780 x wys. 735 mm | 107,2 kg | 101866 | 9 019,- PLN | 4015613593845 |
| Miesiarka 38kg/42L AS | 38 kg / 42 litry | 1,5 kW 230 V 50 Hz | szer. 480 x gł. 800 x wys. 730 mm | 115 kg | 101867 | 9 833,- PLN | 4015613593852 |

Miesiarka 25kg/32L Plus



• Materiał



- Materiał dzieży
- Regulacja prędkości
- Dzieża zdejmowana
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Włącznik/wyłącznik
- Właściwości

odlew żeliwny
Z powłoką
Stal szlachetna
1 stopień + zachowanie konsystencji
Tak
Tak
Tak
Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)
Z podnoszoną głowicą i zdejmowanymi misami
Detekcja położenia misy za pomocą czujnika
1 hak do wyrabiania ciasta, stal szlachetna
1,5 kW | 400 V | 50 Hz
3 NAC

Ilość przygotowanego
ciasta

| | Ilość przygotowanego ciasta | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------|---------|--------------|---------------|
| Miesiarka 25kg/32L Plus | 25 kg / 32 litry | szer. 450 x gł. 780 x wys. 735 mm | 107 kg | 101868 | 9 685,- PLN | 4015613696775 |
| Miesiarka 38kg/42L Plus | 38 kg / 42 litry | szer. 480 x gł. 800 x wys. 730 mm | 114,8 kg | 101869 | 10 425,- PLN | 4015613690582 |

Wypożyczenie dodatkowe

Zestaw kóelek, 4 sztuki

- Materiał: Guma
- Nośność maks., na: 80 kg
- wymiary: szer. 60 x gł. 140 x wys. 160 mm
- waga: 1,85 kg
- GTIN: 4015613657974



101863

UVP* 263,- PLN

KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L



Niezawodny i wysoce wydajny robot kuchenny KitchenAid wyróżnia nie tylko elegancki wygląd. 10 poziomów mocy i szeroki wybór opcjonalnych akcesoriów sprawia, że ten klasyk urasta do rangi wszechstronnego pomocnika w kuchni.

- Materiał Odlew aluminium
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 4,28 l
- Napęd Napęd bezpośredni
- Regulacja prędkości 10 stopni
- Wersja Ręcznie
- Wyłącznik bezpieczeństwa Przechylna głowica silnika
- Kratka ochronna Nie
- W zestawie 1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 dzieża
- Moc przyłączeniowa 0,275 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
- waga 10,5 kg



| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------------------|--------|---------|-------------|---------------|
| KitchenAid 5K45SSEWH, biały, 4,28L | Biały | A150067 | 2 733,- PLN | 4015613726489 |
| KitchenAid 5K45SSEOB, czarny, 4,28L | Czarny | A150063 | 2 770,- PLN | 4015613720616 |

Kitchen Aid 5KSM45EWHMP, biały, 4,28L

A150046V

UVP* 3 990,- PLN

GTIN 4015613634951



- Materiał Odlew metalu
- Kolor Powłoka nylonowa
- Materiał dzieży Biały
- Pojemność dzieży Stal szlachetna
- Napęd 4,28 l
- Regulacja prędkości Napęd bezpośredni
- Wersja 10 stopni
- Wyłącznik bezpieczeństwa Przechylna głowica silnika
- Kratka ochronna Nie
- Właściwości Nie
- W zestawie Konstrukcja w całości wykonana z metalu
1 mieszadło płaskie
1 maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 osłona przeciwbryzgowa
2 dzieże
- Moc przyłączeniowa 0,25 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
- waga 13,07 kg



Wyposażenie dodatkowe

Mieszadło płaskie d K45 5KSM45EWH

- Materiał: Aluminium
- Kolor: Biały
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Właściwości: Silikonowa krawędź optymalnie zeskrobuje ciasto z miski
- Pasuje do KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- wymiary: szer. 150 x gł. 155 x wys. 35 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613560052



1500508

UVP* 237,- PLN

Ośłona przeciwbryzg. do K45 5KPM5EWH

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Bezbarwne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Pasuje do KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 4,28 litra, Miska 4,83 litra
- wymiary: szer. 260 x gł. 65 x wys. 75 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613508153



A150044

UVP* 226,- PLN

Miska 3L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 3 l
- Z uchwytem/uchwytami: Nie
- Pasuje do KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 140 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613272573



A150038

UVP* 373,- PLN

Miska 4,2L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 4,28 l
- Z uchwytem/uchwytami: Tak
- Pasuje do KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP
- wymiary: szer. 223 x gł. 245 x wys. 175 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613288031



A150042

UVP* 488,- PLN

Końcówka zagniatająca 5KSM45EWH KA

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Kolor: Biały
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- Pasuje do KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- wymiary: szer. 120 x gł. 120 x wys. 190 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4016098164605



A150016

UVP* 122,- PLN

Trzepaczka do K45 5KSM45EWH

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Kolor: Biały
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- Pasuje do KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 155 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164070



A150014

UVP* 211,- PLN

Mieszadło płaskie do K45 5KSM45EWH

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Kolor: Biały
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- Pasuje do KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH
- wymiary: szer. 35 x gł. 140 x wys. 155 mm
- waga: 0,27 kg
- GTIN: 4016098165398



A150020

UVP* 122,- PLN

Maszynka do mięsa Alu II KitchenAid

- Materiał: Aluminium
- Skład zestawu: 1 zdejmowana taca do napełniania, 1 wkład do nasadki do napełniania kielbas, 1 obudowa, 1 tarcza perforowana 3 mm, 1 tarcza perforowana 4,5 mm, 1 tarcza perforowana 8 mm, 1 ślimak, 1 nóż, 1 szczotka do czyszczenia, 1 pierścień zabezpieczający, 1 dociskacz, 1 nasadka do napełniania kielbas 9,5 mm, 1 nasadka do napełniania kielbas 19 mm
- Pasuje do KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH, 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, 5K45SSEOB, 5KSM45EWH
- wymiary: szer. 140 x gł. 220 x wys. 225 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609



A150064

UVP* 847,- PLN



- Materiał
 - Odlew metalu
 - Powłoka nylonowa
- Kolor
 - Biały
- Materiał dzieży
 - Stal szlachetna
- Pojemność dzieży
 - 4,83 l
- Napęd
 - Napęd bezpośredni
- Regulacja prędkości
 - 10 stopni
 - Ręcznie
 - Z podnośnikiem dzieży
- Wersja
 - Nie
- Wyłącznik bezpieczeństwa
 - Nie
- Kratka ochronna
 - Nie
- Właściwości
 - Konstrukcja w całości wykonana z metalu
 - 1 mieszadło płaskie
 - 1 końcówka zagniatająca
 - 1 trzepaczka
 - 1 osłona przeciwbryzgowa
 - 1 dzieża
- Moc przyłączeniowa
 - 0,315 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary
 - szer. 264 x gł. 338 x wys. 411 mm
- waga
 - 13,4 kg

Wyposażenie dodatkowe

Miska 4,83L, K45, Kitchen Aid

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 4,83 l
- Z uchwytem/uchwytyami: Tak
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH
- wymiary: szer. 260 x gł. 235 x wys. 175 mm
- waga: 1,1 kg
- GTIN: 4016098163868


A150013

UVP* 533,- PLN

Kończówka zagniatająca d 5KPM5EWH KA

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Kolor: Biały
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH
- wymiary: szer. 100 x gł. 100 x wys. 175 mm
- waga: 0,49 kg
- GTIN: 4015613294094


A150018

UVP* 226,- PLN

Mieszadło płaskie do 5KPM5EWH

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Kolor: Biały
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH
- wymiary: szer. 35 x gł. 140 x wys. 185 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4016098165497


A150021

UVP* 200,- PLN

Trzepaczka do 5KPM5EWH

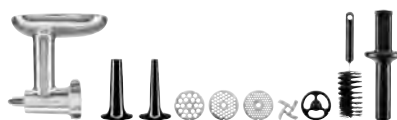
- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Kolor: Biały
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH
- wymiary: szer. 120 x gł. 125 x wys. 185 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4016098164872


A150017

UVP* 288,- PLN

Maszynka do mięsa Alu II KitchenAid

- Materiał: Aluminium
- Skład zestawu: 1 zdejmowana taca do napełniania, 1 wkład do nasadki do napełniania kiełbas, 1 obudowa, 1 tarcza perforowana 3 mm, 1 tarcza perforowana 4,5 mm, 1 tarcza perforowana 8 mm, 1 ślimak, 1 nóż, 1 szczotka do czyszczenia, 1 pierścień zabezpieczający, 1 dociskacz, 1 nasadka do napełniania kiełbas 9,5 mm, 1 nasadka do napełniania kiełbas 19 mm
- Pasuje do KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH, 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, 5K45SSEOB, 5KSM45EWH
- wymiary: szer. 140 x gł. 220 x wys. 225 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609


A150064

UVP* 847,- PLN



Mikser planetarny KitchenAid z serii Heavy Duty - posiadający metalową konstrukcję i cichy napęd bezpośredni - przeznaczony jest do profesjonalnego zastosowania.

- Materiał Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor Srebrny
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 6,9 l
- Napęd Napęd bezpośredni
- Regulacja prędkości Ręcznie
- Wersja Z podnośnikiem dzieży
- Wyłącznik bezpieczeństwa Nie
- Kratka ochronna Nie
- Właściwości Konstrukcja w całości wykonana z metalu
- W zestawie 1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 osłona przeciwbryzgowa
1 dzieża
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- wymiary szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm
- waga 12,2 kg



Bezpieczny, skuteczny i wydajny - urządzenie kuchenne do profesjonalnego użytkowania: Wyposażona w nową precyzyjną metalową skrzynię przekładniową, wyłącznik bezpieczeństwa, osłonę i bardzo dużą dzieżę ze stali nierdzewnej.

- Materiał Cynkowy odlew ciśnieniowy
- Kolor Biały
- Materiał dzieży Stal szlachetna
- Pojemność dzieży 6,9 l
- Napęd Precyzyjna przekładnia metalowa
- Regulacja prędkości 10 stopni
- Wersja Z podnośnikiem dzieży
- Wyłącznik bezpieczeństwa Tak
- Kratka ochronna Tak
- W zestawie 1 lej do napełniania
1 mieszadło płaskie
1 końcówka zagniatająca
1 trzepaczka
1 dzieża
- Moc przyłączeniowa 0,325 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
- wymiary szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm
- waga 12,2 kg



Wyposażenie dodatkowe

Miska ze stali CrNi KA, 6,9L

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6,9 l
- Z uchwytem/uchwytemi: Tak
- Pasuje do KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWB
- wymiary: szer. 285 x gł. 250 x wys. 215 mm
- waga: 3,76 kg
- GTIN: 4015613584478



A150048

UVP* 496,- PLN

Mieszadło płaskie KA do A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Kolor: Biały
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- Z krawędzią silikonową: Nie
- Pasuje do KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWB
- wymiary: szer. 160 x gł. 36 x wys. 180 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613586700



A150033

UVP* 496,- PLN

Mieszadło płaskie KA do A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Kolor: Biały, Kolor szary
- Nadaje się do: Lekkie ciasto (np. ciasto na wypieki), ziemniaczane purée
- Z krawędzią silikonową: Tak
- Właściwości: Silikonowa krawędź optymalnie zeszkrobuje ciasto z miski
- Pasuje do KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWB
- wymiary: szer. 170 x gł. 180 x wys. 35 mm
- waga: 0,21 kg
- GTIN: 4015613586731



A1500471

UVP* 325,- PLN

Końcówka zagniatająca KA A150047

- Materiał: Odlew metalu, Powłoka nylonowa
- Kolor: Biały
- Nadaje się do: Ścisłe ciasto (np. chleb, bułki, ciasto na pizzę)
- Pasuje do KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWB
- wymiary: szer. 100 x gł. 80 x wys. 172 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4015613586717



A150034

UVP* 496,- PLN

Trzepaczka CrNi do KA A150047

- Materiał: Aluminium
- Kolor: Srebrny
- Nadaje się do: Płynne lub kremowe potrawy (białko, śmietana, sosy)
- Pasuje do KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWB
- wymiary: szer. 160 x gł. 95 x wys. 180 mm
- waga: 0,26 kg
- GTIN: 4015613586694



A150039

UVP* 288,- PLN

Osłona przeciwbryzg. Heavy Duty 5KSM7591

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Bezbarwne
- Z lejem do napełniania: Tak
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Miska 6,9 litra
- Pasuje do KitchenAid: Heavy Duty 5KSM7591X
- wymiary: szer. 250 x gł. 70 x wys. 180 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613586724



A150043

UVP* 170,- PLN

Maszynka do mięsa Alu II KitchenAid

- Materiał: Aluminium
- Skład zestawu: 1 zdejmowana taca do napełniania, 1 wkład do nasadki do napełniania kielbas, 1 obudowa, 1 tarcza perforowana 3 mm, 1 tarcza perforowana 4,5 mm, 1 tarcza perforowana 8 mm, 1 ślimak, 1 nóż, 1 szczotka do czyszczenia, 1 pierścień zabezpieczający, 1 dociskacz, 1 nasadka do napełniania kielbas 9,5 mm, 1 nasadka do napełniania kielbas 19 mm
- Pasuje do KitchenAid: K45 Universal 5KSM45EWH, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWB, 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, 5K45SSEOB, 5KSM45EWH
- wymiary: szer. 140 x gł. 220 x wys. 225 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613720609



A150064

UVP* 847,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Szatkwonica, 3 bębny, KA

- Kolor: Biały
- Skład zestawu: 1 bęben do tarcia na wiórki (bęben z otworami falowymi), 1 szatkownica do warzyw, 1 bęben do cięcia na plastry
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- wymiary: szer. 110 x gł. 190 x wys. 230 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098174710



A150035

UVP* 414,- PLN

Szatkwonica zestaw dodatkowy, KA

- Kolor: Biały
- Skład zestawu: 1 bęben z drobnymi otworami (do ścierania sera, orzechów i bułki tartej), 1 bęben koronowy (do ziemniaczanego purée, tarty i cebuli), 1 bęben do cięcia w słupki (do długich słupków)
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Szatkownica do warzyw
- wymiary: szer. 83 x gł. 83 x wys. 155 mm
- waga: 0,4 kg
- GTIN: 4016098174727



A150036

UVP* 322,- PLN

Maszynka do mięsa Alu do KA

- Materiał: Aluminium
- Skład zestawu: 1 nakładana taca, 1 tarcza perforowana 3 mm, 1 tarcza perforowana 4,5 mm, 1 tarcza perforowana 8 mm, 1 dociskacz
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 185 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4016098166838



A150023

UVP* 573,- PLN

Maszynka do mięsa do KitchenAid

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Skład zestawu: 1 maszynka do mięsa, 1 tarcza, do drobnego tarcia, 1 tarcza, do grubego tarcia, 1 dociskacz
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- wymiary: szer. 210 x gł. 100 x wys. 200 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101372



A150000

UVP* 573,- PLN

Przystawka MdM, Kitchen Aid

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne, jak również urządzenie do ścierania na purée
- wymiary: szer. 305 x gł. 75 x wys. 170 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4016098165336



A150019

UVP* 237,- PLN

Zestaw wok do indukcji 4-częściowy

- Materiał: Stal szlachetna
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 57 x gł. 57 x wys. 135 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166852



A150025

UVP* 189,- PLN

Podgrz. d kielbasek 2 komory, kurek

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Skład zestawu: 1 stożek 95 mm, 1 stożek 159 mm
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 225 x gł. 80 x wys. 80 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098101396



A150002

UVP* 129,- PLN

Stół zał. prawy do zmyw. Rozp 100mm

- Materiał: Stal szlachetna
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Właściwości: Z 4 różnymi formami do pieczenia
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, aluminium
- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 35 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4016098166845



A150024

UVP* 181,- PLN

Urząd. do ścierania na purre do KA

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Właściwości: Idealne także jako prasa do owoców jagodowych
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Maszynka do mięsa, tworzywo sztuczne
- wymiary: szer. 260 x gł. 95 x wys. 160 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4016098101433



A150006

UVP* 562,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Wyciskarka do cytrusów Joy

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Właściwości: Wbudowane sito wylapuje miąższ z owoców i pestki
- wymiary: szer. 125 x gł. 110 x wys. 160 mm
- waga: 0,45 kg
- GTIN: 4016098101402



A150003

UVP* 288,- PLN

Młynek do zbóż, mechanizm stal., KA

- Materiał: Metal
- Nadaje się do: Ziarna i zboża
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- Właściwości: Wykonanie całkowicie z metalu, dlatego niezwykła stabilność, Miele i śrutuje zachowując substancje odżywcze
- wymiary: szer. 210 x gł. 115 x wys. 190 mm
- waga: 2,2 kg
- GTIN: 4016098101419



A150004

UVP* 1 217,- PLN

Młynek do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- wymiary: szer. 332 x gł. 233 x wys. 125 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613263397



A150037

UVP* 610,- PLN

Gniotownik do zbóż, KA

- Kolor: Biały
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- wymiary: szer. 155 x gł. 210 x wys. 205 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4016098166883



A150029

UVP* 610,- PLN

Zestaw do rozwałkowania makaron, 3-cze

- Materiał: Stal szlachetna
- Skład zestawu: 1 nakładka tnąca do makaronu typu wstążki, 1 nakładka tnąca do spaghetti, 1 wałek do ciasta na makaron: do ciasta o szerokości do 150 mm, 8-stopniowa regulacja grubości ciasta, 1 szczotka do czyszczenia
- Pasuje do KitchenAid: 5KPM5EWH, Heavy Duty 5KSM7591X, K45 Universal 5KSM45EWH MP, Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH
- wymiary: szer. 245 x gł. 97 x wys. 55 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613681412



A150062

UVP* 1 102,- PLN





- Materiał
- Lej do napełniania

- Włącznik/wyłącznik
- Stopień ochrony
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminium
 1 x szer. 160 x głęb. 74 mm
 1 x Ø 58 mm
 Tak
 IP23
 1 tarcza do cięcia na wiórki Z3a, 3 mm
 1 tarcza do cięcia na wiórki Z5a, 5 mm
 1 tarcza do cięcia na wiórki Z7a, 7 mm
 1 tarcza do plasterów E2a, 2 mm
 1 tarcza do plasterów E4a, 4 mm
 1 dociskacz
 0,55 kW | 230 V | 50 Hz
 szer. 240 x gł. 630 x wys. 500 mm
 29,2 kg



Solidne wykonanie i niezawodność w użyciu – dzięki dołączonej do zestawu tarczy wyrzutowej w szatkownicy nie pozostają resztki poszatkowanych owoców lub warzyw.

- Materiał
- Lej do napełniania
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Stopień ochrony
- Właściwości

- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Odlew aluminium
 Stal szlachetna
 Tworzywo sztuczne
 1 x szer. 83 x głęb. 160 mm
 Wł./wył.
 Lampka ostrzegawcza
 Tak
 IPX3
 Pokrywa ze stali szlachetnej nadaje się do mycia w zmywarce
 Łatwy montaż / demontaż elementów wyposażenia
 wyłącznik magnetyczny
 1 tarcza wyrzutowa
 1 tarcza tnąca E2-580: przystosowana do krojenia w plastry, grubość cięcia 2 mm
 1 dociskacz
 0,58 kW | 230 V | 50 Hz
 szer. 280 x gł. 490 x wys. 530 mm
 18,3 kg



- ▶ Praktyczność: dzięki tarczy wyrzutowej w szatkownicy nie pozostają resztki warzyw i owoców



- ▶ W zestawie: 1 tarcza tnąca E2-580
- ▶ Przystosowana do krojenia w plastry
- ▶ Grubość cięcia 2 mm



- ▶ Łatwe czyszczenie
- ▶ Łatwy montaż i demontaż elementów wyposażenia
- ▶ Pokrywa ze stali szlachetnej nadaje się do mycia w zmywarce

Wyposażenie dodatkowe

Tarcza tnąca E1a

- Materiał: Aluminium
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 35 mm
- waga: 0,72 kg
- GTIN: 4015613721125



120316

UVP* 218,- PLN

Tarcza tnąca E2a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,34 kg
- GTIN: 4015613658117



120307

UVP* 181,- PLN

Tarcza tnąca E4a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658124



120308

UVP* 181,- PLN

Tarcza tnąca E8a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,65 kg
- GTIN: 4015613658131



120309

UVP* 218,- PLN

Tarcza tnąca E10a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,62 kg
- GTIN: 4015613658148



120310

UVP* 218,- PLN

Tarcza tnąca H3a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658155



120311

UVP* 292,- PLN

Tarcza tnąca H4a

- Materiał: Aluminium, Stal szlachetna
- Przystosowane do: Słupki
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658209



120312

UVP* 292,- PLN

Tarcza tnąca Z3a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 3 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613658223



120313

UVP* 181,- PLN

Tarcza tnąca Z5a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613658230



120314

UVP* 181,- PLN

Tarcza tnąca Z7a

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 204 x gł. 204 x wys. 13 mm
- waga: 0,31 kg
- GTIN: 4015613658247



120315

UVP* 181,- PLN

Tarcza tnąca K5-AHB

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Przystosowane do: Tarka do sera
- Grubość cięcia: 5 mm
- Właściwości: Powłoka nieprzywierająca, Tarka do sera do zapiekania lub garniowania, Najlepsze efekty uzyska się przy użyciu tej tarczy do krojenia i wstępnie schłodzonego sera (od 6 °C bis 8 °C)
- wymiary: szer. 203 x gł. 203 x wys. 35 mm
- waga: 0,33 kg
- GTIN: 4015613637846



120302

UVP* 218,- PLN

Podstawka pod tarcze

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 10 - 18 tarcz do krojenia (w zależności od wersji)
- Odstęp pomiędzy kratkami: 17 mm
- Nóżki: Rozpory metalowe
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Nie
- wymiary: szer. 400 x gł. 245 x wys. 85 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613615417



A120255

UVP* 107,- PLN



Wysoce wydajna szatkownica do warzyw z wyjątkowo dużym otworem do napełniania, przeznaczona do szatkowania warzyw, owoców lub sera.

- Materiał
 - Odlew aluminium
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- Lej do napełniania
 - 1 x szer. 115 x głęb. 75 mm
 - 1 x ø 52 mm
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Stopień ochrony
- Właściwości
 - Przełącznik magnetyczny pojemnika i podajnika
 - Wyjątkowo duży lej do napełniania
 - zdejmowana pokrywa, nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń
- W zestawie
 - 1 pojemnik zbiorczy (1/3 GN, głębokość 175 mm)
 - 1 dociskacz
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

0,617 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 290 x gł. 530 x wys. 515 mm
18,3 kg

Wyposażenie dodatkowe

Pojemnik GMS600

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- 1/3 GN, głębokość 175 mm
- wymiary: szer. 325 x gł. 175 x wys. 195 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613682686



120353

UVP* 174,- PLN

Lej do napełniania GMS600

- Materiał: Stal szlachetna
- wymiary: szer. 260 x gł. 115 x wys. 275 mm
- waga: 1,37 kg
- GTIN: 4015613676111



120344

UVP* 240,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF1

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,6 kg
- GTIN: 4015613677163



120350

UVP* 281,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF2

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613676012



120331

UVP* 251,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF4

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613677170



120349

UVP* 226,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF5

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 5 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,56 kg
- GTIN: 4015613676029



120332

UVP* 226,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,61 kg
- GTIN: 4015613677187



120348

UVP* 226,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 10 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677194



120351

UVP* 226,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14

- Przystosowane do: Plastry
- Grubość cięcia: 14 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,43 kg
- GTIN: 4015613677200



120352

UVP* 226,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS8

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia:
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF8
- wymiary: szer. 209 x gł. 209 x wys. 16 mm
- waga: 0,7 kg
- GTIN: 4015613677248



120358

UVP* 455,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS10

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 10 x 10 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF10
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,69 kg
- GTIN: 4015613676098



120342

UVP* 399,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę PS14

- Przystosowane do: Krojenia w kostkę
- Grubość cięcia: 14 x 14 mm
- Możliwość wykorzystania tylko w połączeniu z: Tarcza tnąca do krojenia w plastry DF14
- wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 16 mm
- waga: 0,66 kg
- GTIN: 4015613677255



120345

UVP* 373,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV

- Przystosowane do: Serów twardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 1 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613676081



120341

UVP* 207,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT2

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 2 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,55 kg
- GTIN: 4015613677224



120347

UVP* 307,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT4

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613677231



120346

UVP* 281,- PLN

Tarcza do plastrów DT7

- Przystosowane do: Serów półtwardych, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 7 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,54 kg
- GTIN: 4015613676067



120337

UVP* 255,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DTV8

- Przystosowane do: Tarka
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613677217



120338

UVP* 307,- PLN

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki DT9

- Przystosowane do: Serów miękkich, Tarka do sera, Tarka
- Grubość cięcia: 9 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,47 kg
- GTIN: 4015613676074



120339

UVP* 270,- PLN

Tarcza tnąca DQ4

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 4 mm
- wymiary: szer. 206 x gł. 206 x wys. 35 mm
- waga: 0,73 kg
- GTIN: 4015613676036



120333

UVP* 366,- PLN

Tarcza tnąca DQ8

- Przystosowane do: Krojenia w słupki / julienne
- Grubość cięcia: 8 mm
- wymiary: szer. 205 x gł. 205 x wys. 35 mm
- waga: 0,68 kg
- GTIN: 4015613676043



120334

UVP* 366,- PLN

Mandolina - szatkownica do warzyw

500393

UVP* 207,- PLN

GTIN 4015613632308



- Materiał
- Przystosowane do

• Wkładki tnące

• Właściwości

- W zestawie
- wymiary
- waga

CNS 18/10
Tworzywo sztuczne
Tarka
Plastry
Słupki
2 noże do wiórków/słupków (3,5 mm, 7 mm)
3 noże do plastrów (1,5 mm, 2,5 mm, 3,5 mm)
Z 5 nożami
Noże nadają się do mycia w zmywarce
Dociskacz resztek, tworzywo sztuczne
Nóżki antypoślizgowe
1 uchwyt do 4 noży, tworzywo sztuczne
szer. 400 x gł. 130 x wys. 145 mm
0,95 kg

Kuter | Wilki do mięsa



Kuter T3N 3L

120831

UVP* 2 881,- PLN

GTIN 4015613539683



• Materiał

Aluminium



• Pojemność

Poliwęglan

• Prędkość obrotowa maks.

3 l

730 obr. / min.

• Wersja noża

2 ostrza (nóż podwójny)

CNS 18/10

• Średnica leja do napełniania

45 mm

• Wymiary miski ze stali szlachetnej

Ø 210 mm, wysokość 110 mm

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Moc przyłączeniowa

0,37 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 400 x gł. 320 x wys. 320 mm

• waga

12 kg

Maszynka do mięsa FW10

370224

UVP* 906,- PLN

GTIN 4015613580739



• Materiał

Tworzywo sztuczne

• Materiał młynka

Stal szlachetna / odlew aluminium

• wydajność maks.

10 kg / godz.

• Średnica tarcz

62 mm

• Ruch powrotny

Tak

• Zabezpieczenie przeciążeniowe

Tak

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Właściwości

Zintegrowana komora do przechowywania tarcz perforowanych

• W zestawie

1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny

1 nasadka do przygotowywania "kebbe" (potrawa orientalna)

1 przystawka do ciastek

1 dociskacz

1 nasadka do napełniania kiełbas

3 tarcze perforowane (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)

• Moc przyłączeniowa

0,85 kW | 230 V | 50/60 Hz

• wymiary

szer. 350 x gł. 205 x wys. 340 mm

• waga

5 kg

Maszynka do mięsa 12SQ0, 0,75 kW

370213

UVP* 3 691,- PLN

GTIN 4015613582849



- Materiał Aluminium
- Materiał młynka CNS 18/10
- Materiał przekładni Stal
- wydajność maks. 160 kg / godz.
- Średnica tarcz 70 mm
- Ruch powrotny Nie
- Zabezpieczenie przeciążeniowe Tak
- Lampka kontrolna Wł./wyl.
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Właściwości Łatwe czyszczenie dzięki zdejmowanemu młynkowi i elementowi mielącemu
- W zestawie 1 tarcza perforowana 6 mm
1 nóż
1 dociskacz
- Moc przyłączeniowa 0,75 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 290 x gł. 460 x wys. 500 mm
- waga 20 kg

Tarcza perforowana 12SQ0/2

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 2 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,18 kg
- GTIN: 4015613429700

A370201

UVP* 240,- PLN

Tarcza perforowana 12SQ0/4,5

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 4,5 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613429717

A370202

UVP* 166,- PLN

Tarcza perforowana 12SQ0/8

- Materiał: Stal szlachetna
- Średnica perforacji: 8 mm
- wymiary: szer. 70 x gł. 70 x wys. 20 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613527086

A370207

UVP* 166,- PLN

Nóż 12SQ0

- wymiary: szer. 60 x gł. 60 x wys. 10 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613429731

A370204

UVP* 96,- PLN

Maszynka do mięsa FW200

370235

UVP* 8 908,- PLN

GTIN 4015613702216



Maszynka do mięsa z ruchem powrotnym – do obróbki dużych ilości mięsa – maks. 200 kg na godzinę. Wysoce wydajne urządzenie świetnie sprawdzi się również w połączeniu z dostępną opcjonalnie prasą do hamburgerów FW200.

- Materiał Stal szlachetna
- Materiał młynka Stal szlachetna
- Materiał przekładni stal nierdzewna
- wydajność maks. 200 kg / godz.
- Średnica tarcz 82 mm
- Średnica leja do napełniania 50 mm
- Ruch powrotny Tak
- Zabezpieczenie przeciążeniowe Nie
- Lampka kontrolna Wł./wyl.
ruch do przodu
ruch powrotny
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Właściwości Wszystkie elementy ze stali szlachetnej nadają się do mycia w zmywarce
Zdejmowany młynek i element mielący
- W zestawie 1 tarcza perforowana 4,5 mm
1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny
1 dociskacz
- Moc przyłączeniowa 1,47 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 500 x gł. 435 x wys. 445 mm
- waga 32 kg

Prasa do hamburgerów FW200

- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Wymiary burgera: Średnica: 110 mm, Grubość: 15 mm
- Masa burgera: Ok. 155 g
- właściwości: beznarzędziowy montaż, tryb automatycznego uruchomienia / zatrzymania, wyłącznik magnetyczny
- wymiary: szer. 320 x gł. 175 x wys. 415 mm
- waga: 3,9 kg
- GTIN: 4015613702223

370236

UVP* 2 211,- PLN



Krajalnice



Krajalnica 195-1



• Materiał

Aluminium

Pleksyglas

Tworzywo sztuczne

Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny

Kielbasa

2 uchwyty

Możliwość zdjęcia

Tak

podwójna

Tak

Tak

Tak

Wł./wyl.

Tak

IPX3

- Wersja
- Przystosowane do
- wersja suwnicy

- Z ostrzałką do noży
- osłona noża
- wyłącznik elektromagnetyczny
- prowadnica plastra
- dociskacz resztek
- Lampka kontrolna
- Włącznik/wyłącznik
- Stopień ochrony



► Do krojenia wędlin



► Skuteczny dociskacz resztek



► Prowadnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcie



► Praktyczna ostrzałka do noży

| | Średnica noża | Grubość cięcia | Długość cięcia | Wysokość cięcia | Prędkość obrotowa maks. | Moc przyłączeniowa | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------|---------------|----------------|----------------|-----------------|-------------------------|---------------------------|---|---------|---------|-------------|---------------|
| Krajalnica 195-1 | 195 mm | 1 - 12 mm | 185 mm | 130 mm | 277 obr. / min. | 0,11 kW 230 V 50 Hz | szer. 335 mm gł. 440 mm wys. 340 mm | 11,2 kg | 174196 | 1 646,- PLN | 4015613683188 |
| Krajalnica 220-1 | 220 mm | 1 - 12 mm | 205 mm | 135 mm | 191 obr. / min. | 0,13 kW 230 V 50 Hz | szer. 410 mm gł. 475 mm wys. 360 mm | 14 kg | 174221 | 1 757,- PLN | 4015613683195 |
| Krajalnica 250-1 | 250 mm | 1 - 12 mm | 195 mm | 140 mm | 190 obr. / min. | 0,13 kW 230 V 50 Hz | szer. 435 mm gł. 510 mm wys. 385 mm | 14,8 kg | 174251 | 2 052,- PLN | 4015613664064 |
| Krajalnica 275 Plus | 275 mm | 1 - 12 mm | 180 mm | 150 mm | 190 obr. / min. | 0,13 kW 230 V 50 Hz | szer. 435 mm gł. 520 mm wys. 385 mm | 16,9 kg | 174276 | 2 348,- PLN | 4015613673189 |
| Krajalnica 300-1 | 300 mm | 1 - 15 mm | 230 mm | 175 mm | 186 obr. / min. | 0,2 kW 230 V 50 Hz | szer. 480 mm gł. 630 mm wys. 461 mm | 20,8 kg | 174301 | 2 977,- PLN | 4015613683201 |

Wyposażenie dodatkowe

Nóż 195 Basic

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613702469

174019

UVP* 159,- PLN

Nóż 195, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658254



174050

UVP* 300,- PLN

Nóż 195, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 195 mm
- wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
- waga: 0,64 kg
- GTIN: 4015613658261



174051

UVP* 355,- PLN

Nóż 220 Basic

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,9 kg
- GTIN: 4015613694924

174022

UVP* 170,- PLN

Nóż 220, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658278

174052

UVP* 318,- PLN

Nóż 220, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 220 mm
- wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
- waga: 0,67 kg
- GTIN: 4015613658285

174053

UVP* 366,- PLN

Nóż 250 Basic

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,17 kg
- GTIN: 4015613702483

174023

UVP* 196,- PLN

Nóż 250, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,17 kg
- GTIN: 4015613658292

174054

UVP* 355,- PLN

Nóż 250, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 250 mm
- wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
- waga: 1,17 kg
- GTIN: 4015613658308

174055

UVP* 392,- PLN

Nóż 275 Basic

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,47 kg
- GTIN: 4015613702438

174027

UVP* 440,- PLN

Nóż 275, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,47 kg
- GTIN: 4015613658315

174056

UVP* 618,- PLN

Nóż 275, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 275 mm
- wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
- waga: 1,47 kg
- GTIN: 4015613658322

174057

UVP* 706,- PLN

Nóż 300 Basic

- Wersja noża: standard
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,13 kg
- GTIN: 4015613702308

174033

UVP* 477,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,13 kg
- GTIN: 4015613658339

174058

UVP* 692,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,13 kg
- GTIN: 4015613658346

174059

UVP* 743,- PLN

Krajalnice PRO



Krajalnica PRO 250-G

174303

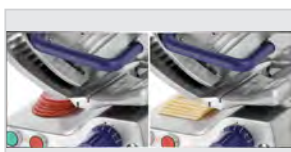
UVP* 5 987,- PLN

GTIN 4015613714486



Wysoka wydajność i bezobsługowość w zakresie konserwacji – krajalnica z przekładnią i zintegrowaną ostrzałką jest przystosowana do krojenia wędlin i serów. Do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych i zakładach masarskich.

- Materiał Aluminium
- Wersja Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny maszyna z przekładnią
- Przystosowane do Ser
- Średnica noża Kielbasa
- Grubość cięcia 250 mm
- Długość cięcia 1 - 15 mm
- Wysokość cięcia 200 mm
- Prędkość obrotowa maks. 160 mm
- wersja suwnicy 300 obr. / min.
- Z ostrzałką do noży 1 uchwyt
- osłona noża Możliwość zdjęcia
- wyłącznik elektromagnetyczny Tak
- przewodnica plastra pojedyncza
- dociskacz resztek Nie
- Lampka kontrolna Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Długość przewodu Tak
- Stopień ochrony gotowość do pracy
- W zestawie Tak
- Moc przyłączeniowa 2 m
- wymiary 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- waga szer. 410 x gł. 560 x wys. 400 mm
- 22,3 kg



▶ Przystosowana do krojenia wędlin i serów



▶ Skuteczny dociskacz resztek



▶ Łatwe czyszczenie



▶ Przewodnica zapewniająca czyste cięcie



Wysoka wydajność i bezobsługowość w zakresie konserwacji – krajalnica z przekładnią do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych i zakładach masarskich. Przystosowana do krojenia wędlin i serów.

- | | |
|--------------------------------|---|
| • Materiał | Aluminium |
| • Wersja | Nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny maszyna z przekładnią |
| • Przystosowane do | Ser Kielbasa Szyńka |
| • Średnica noża | 300 mm |
| • Grubość cięcia | 1 - 30 mm |
| • Długość cięcia | 250 mm |
| • Wysokość cięcia | 220 mm |
| • Prędkość obrotowa maks. | 270 obr. / min. |
| • wersja suwnicy | 2 uchwyty Możliwość zdjęcia |
| • Z ostrzałką do noży | Chromowane |
| • osłona noża | Tak |
| • wyłącznik elektromagnetyczny | pojedyncza |
| • prowadnica plastra | Nie |
| • dociskacz resztek | Tak |
| • Lampka kontrolna | Tak |
| • Włącznik/wyłącznik | Wł./wyl. |
| • Długość przewodu | Tak |
| • Stopień ochrony | 1,5 m IP 33 |
| • W zestawie | wyłącznik IP 67 1 nóż 300 Basic 1 narzędzie do wymiany noża |
| • Moc przyłączeniowa | 0,4 kW 230 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 547 x gł. 615 x wys. 545 mm |
| • waga | 36 kg |



▶ Przystosowana do krojenia wędlin i serów



▶ Skuteczny dociskacz resztek



▶ Łatwe czyszczenie



▶ Prowadnica rozcinająca zapewniająca czyste cięcie

Nóż 300 Basic

- Przystosowane do: Kielbasa
- Wersja noża: standard
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,13 kg
- GTIN: 4015613702308

174033

UVP* 477,- PLN

Nóż 300, ze szlifem kulistym

- Wersja noża: Szlif kulisty
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka z twardego chromu
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,13 kg
- GTIN: 4015613658339



174058

UVP* 692,- PLN

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

- Wersja noża: Powłoka nieprzywierająca
- Przystosowane do: Kielbasa
- Materiał: Stal szlachetna, Powłoka teflonowa
- Średnica noża: 300 mm
- wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
- waga: 2,13 kg
- GTIN: 4015613658346



174059

UVP* 743,- PLN

Obieraczka do ziemniaków



Obieraczka do ziemniaków 5KG

A120181

UVP* 6 838,- PLN

GTIN 4015613433448



• Materiał

CNS 18/10



• Pojemność

5 kg

• wydajność maks.

60 kg / godz.

• Regulacja prędkości

1 stopień



• Nastawa czasu

0 do 4 minut

• Timer

Tak

• Lampka kontrolna

Tak

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Przyłącze wody

3/4"

• Moc przyłączeniowa

0,37 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 610 x gł. 520 x wys. 560 mm

• waga

28 kg

Obieraczka do ziemniaków 7,5kg

A120186

UVP* 8 687,- PLN

GTIN 4015613433455



• Materiał

CNS 18/10



• Pojemność

7,5 kg

• wydajność maks.

90 kg / godz.

• Regulacja prędkości

1 stopień



• Nastawa czasu

0 do 4 minut

• Timer

Tak

• Lampka kontrolna

Tak

• Włącznik/wyłącznik

Tak

• Przyłącze wody

3/4"

• Moc przyłączeniowa

0,75 kW | 230 V | 50 Hz

• wymiary

szer. 400 x gł. 770 x wys. 870 mm

• waga

38 kg



Pakowarki próżniowe



Pakowarka próżniowa 305/15L

300748

UVP* 525,- PLN

GTIN 4015613710907

Wszechstronne zastosowanie dzięki uniwersalnym funkcjom – do zwykłego i nieinwazyjnego pakowania próżniowego, pakowania próżniowego z użyciem pojemników próżniowych, marynowania lub szczelnego zamykania.



- Materiał
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- Długość listwy grzewczącej: 305 mm
- Ilość zgrzewów: 1
- Regulowany czas zgrzewania: 2 stopnie
- Pompa próżniowa: 15 l/min (0,9 m³/h)
- Maksymalna próżnia: -800 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego: Tak
- Funkcje
 - Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
 - pakowanie próżniowe, nieinwazyjne i zwykłe
 - szczelne zamykanie, wilgotne i suche
 - Ręczne szczelne zamykanie
 - Marynowanie
 - pakowanie próżniowe z użyciem pojemnika próżniowego
- Ważna wskazówka
 - Do pakowania próżniowego należy używać tylko specjalnych worków próżniowych (jednostronnie ryflowanych, gofrowanych)
- Właściwości
- W zestawie
 - Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
 - 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 22 cm, długość 3 m)
 - 1 rolka folii do pakowania próżniowego (szerokość 28 cm, długość 3 m)
 - 1 wąż łączący (do zewnętrznego pakowania próżniowego)
- Moc przyłączeniowa: 0,13 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary: szer. 400 x gł. 180 x wys. 92 mm
- waga: 2,5 kg



- ▶ pompa próżniowa: 15 l/min (0,9 m³/h)
- ▶ długość listwy grzewczącej: 305 mm
- ▶ ilość zgrzewów: 1



- ▶ Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem

Zestaw zapasowej folii 220

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 22 cm
- Długość wałka: 5 m
- wymiary: szer. 220 x gł. 40 x wys. 40 mm
- waga: 0,46 kg
- GTIN: 4015613474946



300418

UVP* 55,- PLN

Zestaw zapasowej folii 280

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Szerokość wałka: 28 cm
- Długość wałka: 5 m
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 50 mm
- waga: 0,51 kg
- GTIN: 4015613474953



300419

UVP* 63,- PLN

Pojemnik próżniowy

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Pojemność: 1,5 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- wymiary: szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613632445



300422

UVP* 107,- PLN



- Materiał
- Długość listwy zgrzewającej
- Ilość zgrzewów
- Regulowany czas zgrzewania
- Pompa próżniowa
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego
- Kontrola próżni
- Funkcje

Tworzywo sztuczne
320 mm
1
0 - 10 sekund
0,9 m³ / godz.
nie

- Wyświetlacz cyfrowy
- Włącznik/wyłącznik
- Ważna wskazówka

Elektronicznie
Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tak
Tak
Do pakowania próżniowego należy używać tylko specjalnych worków próżniowych (jednostronnie ryflowanych, gofrowanych)
0,49 kW | 230 V | 50-60 Hz
szer. 390 x gł. 310 x wys. 140 mm
4,5 kg



W każdej chwili gotowa do akcji: pakowarka próżniowa jest natychmiast gotowa do użycia dzięki uchwytowi na rolkę ze zintegrowanym nożem. Szczególnie w przypadku niewielkich ilości urządzenie doskonale nadaje się do pakowania próżniowego, marynowania i szczelnego zamykania.

- Materiał
- Długość listwy zgrzewającej
- Ilość zgrzewów
- Regulowany czas zgrzewania
- Pompa próżniowa
- Maksymalna próżnia
- Kontrola próżni
- Funkcje

Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
420 mm
2
2 stopnie
20 L / min (ok. 1,2 m³ / godz.)
-900 mbar

- Wyświetlacz cyfrowy
- Lampka kontrolna
- Oświetlenie
- Włącznik/wyłącznik
- Właściwości
- W zestawie

Elektronicznie
Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
Marynowanie
szczelne zamykanie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tak
Wł./wyl.
Tak
Tak
Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 6 m)
0,35 kW | 220-240 V | 50 Hz
szer. 500 x gł. 395 x wys. 140 mm
6,6 kg



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Szczelne zamykanie
- ▶ Marynowanie



- ▶ Pompa próżniowa: 20 l/min (ok. 1,2 m³/h)
- ▶ Długość listwy zgrzewającej: 420 mm
- ▶ Ilość zgrzewów: 2
- ▶ Regulowany czas zgrzewania: 2 stopnie



- ▶ Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem



- ▶ Przyłącze zewnętrzne do podłączenia pojemnika próżniowego

Pakowarka próżniowa 400M

300435

UVP* 4 767,- PLN

GTIN 4015613578491



| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Materiał • Długość listwy zgrzewającej • Ilość zgrzewów • Regulowany czas zgrzewania • Pompa próżniowa • Maksymalna próżnia • Regulowany poziom zamknięcia próżniowego • Kontrola próżni • Funkcje | <p>CNS 18/10</p> <p>400 mm</p> <p>1</p> <p>3 stopnie</p> <p>ok. 31,5 L / min (1,9 m³ / godz.)</p> <p>-850 mbar</p> <p>nie</p> <p>Elektronicznie</p> <p>Ręczne pakowanie próżniowe</p> <p>Ręczne szczelne zamykanie</p> <p>Marynowanie</p> <p>Nie</p> <p>Tak</p> <p>Tak</p> <p>Przystawka do płynów</p> <p>Wskazanie ciśnienia na manometrze</p> <p>Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem</p> <p>1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 3 m)</p> <p>1 wąż łączący (do pakowania próżniowego przy użyciu pojemników)</p> <p>5 toreb do pakowania próżniowego (40 x 50 cm)</p> <p>Do pakowania próżniowego należy używać tylko specjalnych worków próżniowych (jednostronnie ryflowanych, gofrowanych)</p> <p>0,38 kW 230 V 50 Hz</p> <p>szer. 550 x gł. 325 x wys. 270 mm</p> <p>12,5 kg</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Wyświetlacz cyfrowy • Lampka kontrolna • Włącznik/wyłącznik • Właściwości | <p>Nie</p> <p>Tak</p> <p>Tak</p> <p>Przystawka do płynów</p> <p>Wskazanie ciśnienia na manometrze</p> <p>Uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem</p> <p>1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 3 m)</p> <p>1 wąż łączący (do pakowania próżniowego przy użyciu pojemników)</p> <p>5 toreb do pakowania próżniowego (40 x 50 cm)</p> <p>Do pakowania próżniowego należy używać tylko specjalnych worków próżniowych (jednostronnie ryflowanych, gofrowanych)</p> <p>0,38 kW 230 V 50 Hz</p> <p>szer. 550 x gł. 325 x wys. 270 mm</p> <p>12,5 kg</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • W zestawie | <p>1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 3 m)</p> <p>1 wąż łączący (do pakowania próżniowego przy użyciu pojemników)</p> <p>5 toreb do pakowania próżniowego (40 x 50 cm)</p> <p>Do pakowania próżniowego należy używać tylko specjalnych worków próżniowych (jednostronnie ryflowanych, gofrowanych)</p> <p>0,38 kW 230 V 50 Hz</p> <p>szer. 550 x gł. 325 x wys. 270 mm</p> <p>12,5 kg</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Ważna wskazówka | <p>Do pakowania próżniowego należy używać tylko specjalnych worków próżniowych (jednostronnie ryflowanych, gofrowanych)</p> <p>0,38 kW 230 V 50 Hz</p> <p>szer. 550 x gł. 325 x wys. 270 mm</p> <p>12,5 kg</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Moc przyłączeniowa • wymiary • waga | <p>0,38 kW 230 V 50 Hz</p> <p>szer. 550 x gł. 325 x wys. 270 mm</p> <p>12,5 kg</p> |

Zestawy zapasowej folii 400

- Skład zestawu: 2 rolki folii do pakowania próżniowego
- Materiał: Polietylen, poliamid
- Szerokość wałka: 40 cm
- Długość wałka: 6 m
- wymiary: szer. 400 x gł. 65 x wys. 65 mm
- waga: 0,86 kg
- GTIN: 4015613715742



300424

UVP* 81,- PLN

Wyposażenie dodatkowe

Worki do pakowania próżniowego G1,2L

- Materiał:
- Pojemność: 1,2 l
- Wielkość woreczka: 160 x 250 mm
- Wersja: Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Właściwości: 4-warstwowe, Nie zawiera zmiękczaczy, Neutralne smak i zapach, Odporność na wysoką temperaturę do 95 °C, Przystosowana do kontaktu z żywnością
- Jednostka zamówienia: 1 karton (50 worków)
- wymiary: szer. 160 x gł. 250 x wys. 25 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613459196



300411

UVP* 35,- PLN

Worki do pakowania próżniowego G2,5L

- Materiał:
- Pojemność: 2,5 l
- Wielkość woreczka: 200 x 300 mm
- Wersja: Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Właściwości: 4-warstwowe, Nie zawiera zmiękczaczy, Neutralne smak i zapach, Odporność na wysoką temperaturę do 95 °C, Przystosowana do kontaktu z żywnością
- Jednostka zamówienia: 1 karton (50 worków)
- wymiary: szer. 200 x gł. 300 x wys. 25 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613459202



300412

UVP* 43,- PLN

Worki do pakowania próżniowego G7,5L

- Materiał:
- Pojemność: 7,5 l
- Wielkość woreczka: 300 x 400 mm
- Wersja: Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Właściwości: 4-warstwowe, Nie zawiera zmiękczaczy, Neutralne smak i zapach, Odporność na wysoką temperaturę do 95 °C, Przystosowana do kontaktu z żywnością
- Jednostka zamówienia: 1 karton (50 worków)
- wymiary: szer. 300 x gł. 400 x wys. 25 mm
- waga: 1,05 kg
- GTIN: 4015613459219



300413

UVP* 80,- PLN

Podstawa do zmywarki na 2 kosze

- Materiał:
- Pojemność: 20 l
- Wielkość woreczka: 400 x 600 mm
- Wersja: Gofrowane (jednostronnie ryflowane)
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Jednostka zamówienia: 1 karton (50 worków)
- wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 30 mm
- waga: 1,98 kg
- GTIN: 4015613473345



300414

UVP* 163,- PLN



Niezwykle wydajna i solidna pakowarka komorowa z intuicyjną obsługą. Dołączone do zestawu płyty wkładane umożliwiają w razie potrzeby kompensację wysokości w komorze.

- Materiał Stal szlachetna
Tworzywo sztuczne
- Materiał pokrywy Pleksiglas
- Długość listwy grzewczącej 250 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 6 stopni
- Wymiary komory szer. 256 x gł. 370 x wys. 125 mm
- Pompa próżniowa 150 L / min (8-9 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -995 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego nie
- Funkcje Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- Lampka kontrolna Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
Wł./wyl.
- Włącznik/wyłącznik Tak
- W zestawie 2 płyty wkładane do wyrównania wysokości (250 x 300 x 17 mm)
- Moc przyłączeniowa 0,5 kW | 230 V | 50 Hz
- wymiary szer. 320 x gł. 540 x wys. 265 mm
- waga 29 kg



► Funkcje: połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania



► Regulowany czas zgrzewania: 6 stopni

Pakowarka próżniowa 290/4



- Materiał Stal szlachetna
- Materiał pokrywy Polimetylometakrylan (PMMA)
- Wymiary komory szer. 350 x gł. 300 x wys. 110 mm
- Długość listwy grzewczącej 290 mm
- Ilość zgrzewów 1
- Regulowany czas zgrzewania 0 - 6 sekund
- Pompa próżniowa ok. 77 L / min (4,62 m³ / godz.)
- Maksymalna próżnia -992 mbar
- Regulowany poziom zamknięcia próżniowego W 5 stopniach i ręcznie
- Kontrola próżni Elektronicznie
- Funkcje Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
Marynowanie
- Wyświetlacz cyfrowy Tak
- Lampka kontrolna Tak
- Włącznik/wyłącznik Tak
- Moc przyłączeniowa 0,63 kW | 220-240 V | 50 Hz
- wymiary szer. 360 x gł. 500 x wys. 350 mm
- waga 25 kg





Wszystko pod kontrolą: komorowa pakowarka próżniowa jest wyposażona w szklaną pokrywę i manometr do monitorowania podciśnienia. Pałąk zaciskowy w komorze zapobiega przesunięciu torby do pakowania próżniowego.

- | | |
|--|--|
| • Materiał | Stal szlachetna Tworzywo sztuczne |
| • Materiał pokrywy | Szkle |
| • Długość listwy grzewącej | 300 mm |
| • Ilość grzewców | 2 |
| • Regulowany czas zgrzewania | 3 - 9 sekund |
| • Wymiary komory | szer. 305 x gł. 320 x wys. 90 mm |
| • Pompa próżniowa | 60 L / min (ok. 4 m ³ / godz.) |
| • Kontrola próżni | Sterowanie czasowe |
| • Maksymalna próżnia | -900 mbar |
| • Regulowany poziom zamknięcia próżniowego | Tak |
| • Funkcje | Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania Ręczne szczelne zamykanie Marynowanie |
| • Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| • Włącznik/wyłącznik | Tak |
| • Właściwości | czas pakowania próżniowego: 20 - 99 sekund Wskazanie ciśnienia na manometrze pałąk zaciskowy na torbę do pakowania próżniowego |
| • W zestawie | 30 toreb do pakowania próżniowego (280 x 330 mm) |
| • Moc przyłączeniowa | 0,35 kW 220-240 V 50 Hz |
| • wymiary | szer. 375 x gł. 440 x wys. 271 mm |
| • waga | 15,1 kg |



- ▶ Połączenie pakowania próżniowego i szczelnego zamykania
- ▶ Ręczne szczelne zamykanie
- ▶ Marynowanie



- ▶ Regulowany poziom zamknięcia próżniowego
- ▶ Regulowany czas zgrzewania: 3 - 9 sekund



- ▶ Pompa próżniowa: 60 l/min (ok. 4 m³/h)
- ▶ Długość listwy grzewącej: 300 mm
- ▶ Ilość grzewców: 2

Wyposażenie dodatkowe

Worki do pakowania próżniowego K1,2L

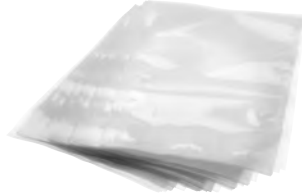
- Pojemność: 1,2 l
- Wielkość woreczka: 160 x 250 mm
- Wersja: Gładkie
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Właściwości: 4-warstwowe, Nie zawiera zmiękczaczy, Neutralne smak i zapach, Możliwość podgrzewania w temperaturze do 120 °C, Przystosowana do kontaktu z żywnością
- Jednostka zamówienia: 1 paczka (100 worków)
- wymiary: szer. 160 x gł. 250 x wys. 25 mm
- waga: 0,32 kg
- GTIN: 4015613610320


300311

UVP* 57,- PLN

Worki do pakowania próżniowego K2,5L

- Pojemność: 2,5 l
- Wielkość woreczka: 200 x 300 mm
- Wersja: Gładkie
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Właściwości: 4-warstwowe, Nie zawiera zmiękczaczy, Neutralne smak i zapach, Możliwość podgrzewania w temperaturze do 120 °C, Przystosowana do kontaktu z żywnością
- Jednostka zamówienia: 1 paczka (100 worków)
- wymiary: szer. 200 x gł. 300 x wys. 25 mm
- waga: 0,5 kg
- GTIN: 4015613610337


300312

UVP* 83,- PLN

Worki do pakowania próżniowego K7,5L

- Pojemność: 7,5 l
- Wielkość woreczka: 300 x 350 mm
- Wersja: Gładkie
- Nadaje się do Sous-Vide: Tak
- Właściwości: 4-warstwowe, Nie zawiera zmiękczaczy, Neutralne smak i zapach, Możliwość podgrzewania w temperaturze do 120 °C, Przystosowana do kontaktu z żywnością
- Jednostka zamówienia: 1 paczka (100 worków)
- wymiary: szer. 300 x gł. 350 x wys. 25 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613610344


300313

UVP* 146,- PLN

Waga kuchenna, 15kg, 5g



- Materiał
- Zakres ważenia do
- Tarowanie
- Wymiary powierzchni ważącej
- Wyświetlacz cyfrowy
- Lampka kontrolna
- Włacznik/wyłacznik
- Zasilanie za pośrednictwem

- Właściwości
- W zestawie

- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne ABS
15 kg
Tak
szer. 280 x gł. 220 mm
Tak
Tak
Tak
Akumulator
Zasilacz
Libella (do prawidłowego ustawienia urządzenia)
1 akumulator
1 zasilacz
Do ważenia niewymagającego legalizacji
0,004 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 280 x gł. 330 x wys. 125 mm
2,8 kg

| | Rozdzielczość | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-------------------------|---------------|---------|-----------|---------------|
| Waga kuchenna, 15kg, 5g | 5 g | A300117 | 610,- PLN | 4015613587417 |
| Waga kuchenna, 15kg, 2g | 2 g | A300118 | 684,- PLN | 4015613587424 |

Waga cyfrowa, 60kg, 20g



- Materiał
- Tarowanie
- Wymiary powierzchni ważącej
- Jednostka/jednostki wagi

- Wyświetlacz cyfrowy
- Włacznik/wyłacznik
- Zasilanie za pośrednictwem

- Właściwości

- W zestawie
- Ważna wskazówka
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Tak
szer. 320 x gł. 300 mm
kg
lb
Tak
Tak
Baterie (4 x AAA)
Zasilacz
Wyświetlacz do montażu ściennego, odległość maks. 1,4 m
1 zasilacz
Do ważenia niewymagającego legalizacji
0,0018 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 320 x gł. 305 x wys. 42 mm
3,15 kg

| | Zakres ważenia do | Rozdzielczość | Nr art. | UVP* | GTIN |
|--------------------------|-------------------|---------------|---------|-----------|---------------|
| Waga cyfrowa, 60kg, 20g | 60 kg | 20 g | A300068 | 466,- PLN | 4015613572437 |
| Waga cyfrowa, 150kg, 50g | 150 kg | 50 g | A300151 | 514,- PLN | 4015613572444 |

Wirówka do sałaty K1-12L

120710

UVP* 410,- PLN

GTIN 4015613678245



Do efektywnego, niezawodnego i higienicznego przyrządzenia chrupiących sałat i świeżych warzyw. Zaletą jest prosta obsługa i czyszczenie.



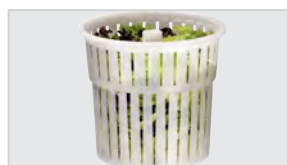
- Materiał Tworzywo sztuczne
- Pojemność 12 l
- Napęd mechanizm korbowy
- wyposażenie sito wirówki
- Możliwość wyjęcia
- Nadaje się do kontaktu z żywnością Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń Tak
- Odpływ wody Bez
- dodatkowe właściwości nadaje się również do suszenia jarzyn
- wymiary szer. 320 x gł. 320 x wys. 440 mm
- waga 2,2 kg



► Pojemność: 12 litrów



► Mechanizm korbowy



► Sito wirówki, z możliwością wyjęcia

Wirówka do sałaty K1-25L

120709

UVP* 447,- PLN

GTIN 4015613676586



Do efektywnego, niezawodnego i higienicznego przyrządzenia chrupiących sałat i świeżych warzyw. Zaletą jest prosta obsługa i czyszczenie.



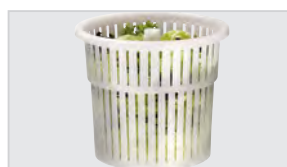
- Materiał Tworzywo sztuczne
- Pojemność 25 l
- Napęd mechanizm korbowy
- wyposażenie sito wirówki
- Możliwość wyjęcia
- Nadaje się do kontaktu z żywnością Tak
- przystosowana do zmywania w zmywarce do naczyń Tak
- Odpływ wody Wąż odpływowy: 1,6 metrów
- dodatkowe właściwości nadaje się również do suszenia jarzyn
- wymiary szer. 420 x gł. 420 x wys. 520 mm
- waga 3,3 kg



► Pojemność: 25 litrów



► Mechanizm korbowy



► Sito wirówki, z możliwością wyjęcia



► Wąż odpływowy: 1,6 metra



Szczegół to nasz konik:

również w tej kwestii jakość marki Bartscher musi być odczuwalna na każdym kroku - nawet jeśli jest to tylko zwykły garnek lub pojemnik gastronomiczny. Na kolejnych stronach przedstawimy Ci naszą bogatą ofertę.

AKCESORIA KUCHENNE

Pojemniki "Melamin"



Zestaw pojemników melaminowych 1/2GN T65

A122300

UVP* 144,- PLN

GTIN 4015613615660



- Skład zestawu
- Materiał
- Kolor
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika
- Pojemność
- Temperatura użytkowania
- Nadaje się do kontaktu z żywnością
- Możliwość ustawiania piętrowo
- Właściwości
- wymiary
- waga

2 pojemniki GN 1/2 GN "melamina"
 Melamina
 Biały
 1/2 GN
 65 mm
 2,9 l
 0 °C do 70 °C
 Tak
 Tak
 Neutralne smak i zapach
 Wytrzymałość i higiena
 szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm
 0,95 kg

Pojemnik 1/1 GN "Melamin"

A122301

UVP* 107,- PLN

GTIN 4015613621982



- Materiał
- Kolor
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika
- Pojemność
- Temperatura użytkowania
- Nadaje się do kontaktu z żywnością
- Możliwość ustawiania piętrowo
- Właściwości
- wymiary
- waga

Melamina
 Biały
 1/1 GN
 65 mm
 6,6 l
 0 °C do 70 °C
 Tak
 Tak
 Neutralne smak i zapach
 Wytrzymałość i higiena
 szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm
 1,8 kg

Zestaw melam. pater do serwowania 1/1GN

A122302

UVP* 166,- PLN

GTIN 4015613622545



- Materiał
- Kolor
- Skład zestawu
- Norma gastronomiczna
- Głębokość pojemnika
- Pojemność
- Temperatura użytkowania
- Nadaje się do kontaktu z żywnością
- Możliwość ustawiania piętrowo
- Właściwości
- wymiary
- waga

Melamina
 Czarny
 2 patery do serwowania potraw 1/1 GN "melamina"
 1/1 GN
 10 mm
 1,6 l
 0 °C do 70 °C
 Tak
 Nie
 Możliwość obustronnego wykorzystania jako taca lub patera do serwowania
 Neutralne smak i zapach
 Wytrzymałość i higiena
 szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
 1,6 kg

Pojemnik GN, Basic Line



Pojemnik GN wg EN 631 z nierdzewnej stali chromowo-niklowej o jedwabistej powierzchni



• Materiał

Stal niklowo-chromowa



• Norma

EN 631



• Powierzchnia

Jedwabisty mat

• Możliwość ustawiania piętrowo

Tak

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------------------|-----------|-----------------------------------|---------|---------|----------|---------------|
| 1/1 GN | 20 mm | 0 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,25 kg | 711020 | 33,- PLN | 4015613695556 |
| 1/1 GN | 40 mm | 5 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm | 0,5 kg | 711040 | 41,- PLN | 4015613695570 |
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,6 kg | 711065 | 44,- PLN | 4015613695587 |
| 1/1 GN | 100 mm | 14 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm | 0,7 kg | 711100 | 52,- PLN | 4015613695594 |
| 1/1 GN | 150 mm | 21 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm | 0,8 kg | 711150 | 74,- PLN | 4015613695600 |
| 1/1 GN | 200 mm | 28 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm | 0,9 kg | 711200 | 92,- PLN | 4015613695617 |
| 2/3 GN | 20 mm | 0 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,15 kg | 723020 | 24,- PLN | 4015613695624 |
| 2/3 GN | 40 mm | 3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm | 0,2 kg | 723040 | 28,- PLN | 4015613695631 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,25 kg | 723065 | 33,- PLN | 4015613695648 |
| 2/3 GN | 100 mm | 9 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm | 0,4 kg | 723100 | 41,- PLN | 4015613695655 |
| 2/3 GN | 150 mm | 13 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm | 0,5 kg | 723150 | 55,- PLN | 4015613695662 |
| 2/3 GN | 200 mm | 18 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm | 0,6 kg | 723200 | 67,- PLN | 4015613695679 |
| 1/2 GN | 20 mm | 0 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm | 0,1 kg | 712020 | 22,- PLN | 4015613695686 |
| 1/2 GN | 40 mm | 2 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm | 0,2 kg | 712040 | 26,- PLN | 4015613695693 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,25 kg | 712065 | 30,- PLN | 4015613695709 |
| 1/2 GN | 100 mm | 6,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm | 0,55 kg | 712100 | 37,- PLN | 4015613695716 |
| 1/2 GN | 150 mm | 9,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm | 0,4 kg | 712150 | 52,- PLN | 4015613695723 |
| 1/2 GN | 200 mm | 12,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm | 0,5 kg | 712200 | 63,- PLN | 4015613695730 |
| 1/3 GN | 20 mm | 0 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm | 0,24 kg | 713020 | 18,- PLN | 4015613695747 |
| 1/3 GN | 40 mm | 1,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm | 0,1 kg | 713040 | 24,- PLN | 4015613695761 |
| 1/3 GN | 65 mm | 2,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm | 0,15 kg | 713065 | 28,- PLN | 4015613695778 |
| 1/3 GN | 100 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm | 0,3 kg | 713100 | 33,- PLN | 4015613695785 |
| 1/3 GN | 150 mm | 5,75 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm | 0,69 kg | 713150 | 44,- PLN | 4015613695792 |
| 1/3 GN | 200 mm | 7,8 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm | 0,5 kg | 713200 | 55,- PLN | 4015613695808 |
| 1/4 GN | 20 mm | 0 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm | 0,07 kg | 714020 | 15,- PLN | 4015613695822 |
| 1/4 GN | 40 mm | 1,6 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 40 mm | 0,08 kg | 714040 | 22,- PLN | 4015613695839 |
| 1/4 GN | 65 mm | 1,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,12 kg | 714065 | 24,- PLN | 4015613695846 |
| 1/4 GN | 100 mm | 2,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,2 kg | 714100 | 26,- PLN | 4015613695853 |
| 1/4 GN | 150 mm | 4 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,4 kg | 714150 | 37,- PLN | 4015613695860 |
| 1/6 GN | 65 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,07 kg | 716065 | 18,- PLN | 4015613695877 |
| 1/6 GN | 100 mm | 1,6 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,12 kg | 716100 | 22,- PLN | 4015613695884 |
| 1/6 GN | 150 mm | 2,4 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,2 kg | 716150 | 31,- PLN | 4015613695891 |
| 1/9 GN | 65 mm | 0,6 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm | 0,06 kg | 719065 | 15,- PLN | 4015613695907 |
| 1/9 GN | 100 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm | 0,1 kg | 719100 | 22,- PLN | 4015613695914 |

Pokrywa, Basic Line



| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------|---------|----------|---------------|
| 1/1 GN | 0,3 kg | 711311 | 37,- PLN | 4015613695921 |
| 2/3 GN | 0,3 kg | 711323 | 33,- PLN | 4015613695938 |
| 1/2 GN | 0,25 kg | 711312 | 30,- PLN | 4015613695945 |
| 1/3 GN | 0,2 kg | 711313 | 22,- PLN | 4015613695969 |
| 1/4 GN | 0,15 kg | 711314 | 18,- PLN | 4015613695976 |
| 1/6 GN | 0,1 kg | 711316 | 15,- PLN | 4015613695983 |
| 1/9 GN | 0,08 kg | 711319 | 11,- PLN | 4015613695990 |

Pojemnik GN, Top Line



- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Połysk
Tak

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------------------|-----------|-----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 2/1 GN | 20 mm | 6,9 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm | 1,8 kg | A120020 | 100,- PLN | 4015613273662 |
| 2/1 GN | 40 mm | 10 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm | 1,7 kg | A120040 | 107,- PLN | 4015613271040 |
| 2/1 GN | 65 mm | 18,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm | 2,5 kg | A120065 | 118,- PLN | 4015613271057 |
| 2/1 GN | 100 mm | 28,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 100 mm | 3,1 kg | A120103 | 141,- PLN | 4015613271811 |
| 2/1 GN | 150 mm | 42,5 l | szer. 650 x gł. 530 x wys. 150 mm | 3 kg | A120153 | 200,- PLN | 4015613271828 |
| 1/1 GN | 20 mm | 3,4 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,9 kg | A121025 | 52,- PLN | 4016098166722 |
| 1/1 GN | 40 mm | 5 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm | 1,1 kg | A121040 | 59,- PLN | 4015613271064 |
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 1,25 kg | A121065 | 67,- PLN | 4016098162755 |
| 1/1 GN | 100 mm | 14 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm | 1,4 kg | A121100 | 74,- PLN | 4016098162762 |
| 1/1 GN | 150 mm | 21 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1,7 kg | A120610 | 107,- PLN | 4016098101204 |
| 1/1 GN | 200 mm | 28 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 200 mm | 2,1 kg | A121200 | 137,- PLN | 4015613271071 |
| 2/4 GN | 20 mm | 1,6 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 20 mm | 0,5 kg | A128020 | 37,- PLN | 4015613271118 |
| 2/4 GN | 40 mm | 2 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 40 mm | 0,55 kg | A128040 | 44,- PLN | 4015613271125 |
| 2/4 GN | 65 mm | 3,8 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,75 kg | A128065 | 55,- PLN | 4015613271132 |
| 2/4 GN | 100 mm | 6 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 100 mm | 1 kg | A128100 | 70,- PLN | 4015613271149 |
| 2/4 GN | 150 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 162 x wys. 150 mm | 1,15 kg | A128150 | 100,- PLN | 4015613271156 |
| 2/3 GN | 20 mm | 2,3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm | 0,55 kg | A125020 | 37,- PLN | 4015613271194 |
| 2/3 GN | 40 mm | 3 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 40 mm | 0,75 kg | A125040 | 52,- PLN | 4015613271200 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,83 kg | A125065 | 59,- PLN | 4015613271217 |
| 2/3 GN | 100 mm | 9 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm | 1,05 kg | A125100 | 67,- PLN | 4015613271224 |
| 2/3 GN | 150 mm | 13 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1,35 kg | A125150 | 96,- PLN | 4015613271231 |
| 2/3 GN | 200 mm | 18 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 200 mm | 1,55 kg | A125200 | 118,- PLN | 4015613271248 |
| 1/2 GN | 20 mm | 1,6 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 20 mm | 0,45 kg | A122020 | 30,- PLN | 4015613271088 |
| 1/2 GN | 40 mm | 2 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm | 0,6 kg | A122040 | 33,- PLN | 4015613271095 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,6 kg | A122065 | 37,- PLN | 4016098162779 |
| 1/2 GN | 100 mm | 6,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm | 0,7 kg | A122100 | 48,- PLN | 4016098162786 |
| 1/2 GN | 150 mm | 9,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm | 1,05 kg | A120620 | 70,- PLN | 4015613278988 |
| 1/2 GN | 200 mm | 12,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 200 mm | 1,15 kg | A122200 | 96,- PLN | 4015613271101 |
| 1/3 GN | 20 mm | 1,1 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 20 mm | 0,25 kg | A123020 | 26,- PLN | 4015613271255 |
| 1/3 GN | 40 mm | 1,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 40 mm | 0,4 kg | A123040 | 30,- PLN | 4015613271262 |
| 1/3 GN | 65 mm | 2,5 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 65 mm | 0,45 kg | A123065 | 33,- PLN | 4016098162793 |
| 1/3 GN | 100 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 100 mm | 0,55 kg | A123100 | 48,- PLN | 4016098162809 |
| 1/3 GN | 150 mm | 5,75 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 150 mm | 0,6 kg | A123150 | 70,- PLN | 4016098101266 |
| 1/3 GN | 200 mm | 7,8 l | szer. 325 x gł. 176 x wys. 200 mm | 0,9 kg | A123200 | 85,- PLN | 4015613271279 |
| 1/4 GN | 20 mm | 0,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 20 mm | 0,2 kg | A124020 | 22,- PLN | 4015613271163 |
| 1/4 GN | 65 mm | 1,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,3 kg | A124065 | 30,- PLN | 4015613271170 |
| 1/4 GN | 100 mm | 2,8 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,45 kg | A124100 | 33,- PLN | 4016098170354 |
| 1/4 GN | 150 mm | 4 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,65 kg | A120640 | 55,- PLN | 4016098101297 |
| 1/4 GN | 200 mm | 5,5 l | szer. 265 x gł. 162 x wys. 200 mm | 0,85 kg | A124200 | 85,- PLN | 4015613271187 |
| 1/6 GN | 65 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 65 mm | 0,2 kg | A126065 | 26,- PLN | 4016098170385 |
| 1/6 GN | 100 mm | 1,6 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 100 mm | 0,3 kg | A126100 | 30,- PLN | 4016098170378 |
| 1/6 GN | 150 mm | 2,4 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 150 mm | 0,35 kg | A120650 | 52,- PLN | 4016098101327 |
| 1/6 GN | 200 mm | 3,4 l | szer. 176 x gł. 162 x wys. 200 mm | 0,45 kg | A126200 | 78,- PLN | 4015613271286 |
| 1/9 GN | 65 mm | 0,6 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 65 mm | 0,1 kg | A129065 | 26,- PLN | 4016098169181 |
| 1/9 GN | 100 mm | 1 l | szer. 176 x gł. 108 x wys. 100 mm | 0,2 kg | A129100 | 30,- PLN | 4016098169198 |

Pojemnik GN perforowany, Top Line



CNS
18/10

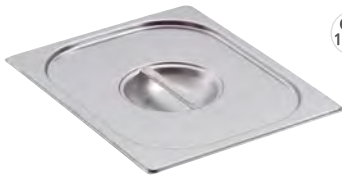


- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Wersja
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Połysk
Z perforacją (dziurkowaniem)
Tak

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | Pojemność | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------------------|-----------|-----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 1/1 GN | 65 mm | 9 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 1,1 kg | A101065 | 100,- PLN | 4016098175229 |
| 1/1 GN | 100 mm | 14 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm | 1,4 kg | A101100 | 115,- PLN | 4016098175236 |
| 1/1 GN | 150 mm | 21 l | szer. 530 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1,55 kg | A101150 | 159,- PLN | 4016098175243 |
| 2/3 GN | 65 mm | 5,5 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,9 kg | A103065 | 78,- PLN | 4015613278940 |
| 2/3 GN | 100 mm | 9 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 100 mm | 0,95 kg | A103100 | 104,- PLN | 4015613487618 |
| 2/3 GN | 150 mm | 13 l | szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm | 1 kg | A103150 | 155,- PLN | 4015613487625 |
| 1/2 GN | 65 mm | 4 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,65 kg | A102065 | 63,- PLN | 4016098175199 |
| 1/2 GN | 100 mm | 6,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 100 mm | 0,7 kg | A102100 | 78,- PLN | 4016098175205 |
| 1/2 GN | 150 mm | 9,5 l | szer. 325 x gł. 265 x wys. 150 mm | 0,95 kg | A102150 | 92,- PLN | 4016098175212 |

Pokrywa



CNS
18/10

| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------|---------|----------|---------------|
| 1/1 GN | 1 kg | A120615 | 55,- PLN | 4016098101211 |
| 2/3 GN | 0,65 kg | A120634 | 37,- PLN | 4015613271293 |
| 1/2 GN | 0,45 kg | A120625 | 33,- PLN | 4016098101242 |
| 1/3 GN | 0,3 kg | A120635 | 30,- PLN | 4016098101273 |
| 1/4 GN | 0,2 kg | A120645 | 26,- PLN | 4016098101303 |
| 1/6 GN | 0,18 kg | A120655 | 18,- PLN | 4016098101334 |
| 1/9 GN | 0,1 kg | A120649 | 15,- PLN | 4016098169204 |

Pokrywa z otworem na łyżkę



CNS
18/10

| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------|---------|----------|---------------|
| 1/1 GN | 0,95 kg | A120616 | 63,- PLN | 4016098101228 |
| 2/3 GN | 0,6 kg | A120637 | 44,- PLN | 4015613271309 |
| 1/2 GN | 0,4 kg | A120626 | 37,- PLN | 4016098101259 |
| 1/3 GN | 0,3 kg | A120636 | 33,- PLN | 4016098101280 |
| 1/4 GN | 0,25 kg | A120646 | 30,- PLN | 4016098101310 |
| 1/6 GN | 0,15 kg | A120656 | 26,- PLN | 4016098101341 |
| 1/9 GN | 0,1 kg | A120659 | 22,- PLN | 4016098169211 |

Pokrywa z uszczelką



CNS
18/10

| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------|----------|-----------|---------------|
| 1/1 GN | 0,95 kg | A120615D | 129,- PLN | 4015613409054 |
| 2/3 GN | 0,55 kg | A120634D | 122,- PLN | 4015613409061 |
| 1/2 GN | 0,4 kg | A120625D | 85,- PLN | 4015613409078 |
| 1/3 GN | 0,3 kg | A120635D | 70,- PLN | 4015613409085 |
| 1/4 GN | 0,2 kg | A120645D | 63,- PLN | 4015613409092 |
| 1/6 GN | 0,1 kg | A120655D | 55,- PLN | 4015613409108 |

Wyposażenie dodatkowe

Listwa wspornikowa, 325 mm

- wymiary: szer. 330 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098101181

A120601

UVP* 26,- PLN

Mostek pośredni, 325mm

- wymiary: szer. 530 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,15 kg
- GTIN: 4016098101198

A120602

UVP* 30,- PLN

Blacha GN



CNS 18/10

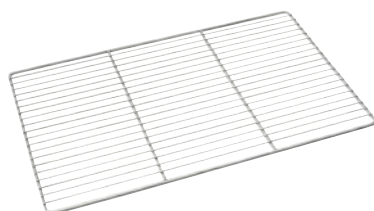


- Materiał
- Norma
- Powierzchnia
- Krawędź wzmocniona
- Możliwość ustawiania piętrowo

CNS 18/10
EN 631
Jedwabisty mat
Tak
Tak

| Norma gastronomiczna | Głębokość pojemnika | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------------------|----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 2/1 GN | 20 mm | szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm | 2,7 kg | A101181 | 144,- PLN | 4015613271699 |
| 2/1 GN | 40 mm | szer. 650 x gł. 530 x wys. 40 mm | 2 kg | A101182 | 170,- PLN | 4015613271705 |
| 2/1 GN | 65 mm | szer. 650 x gł. 530 x wys. 65 mm | 2,5 kg | A101183 | 189,- PLN | 4015613271712 |
| 1/1 GN | 20 mm | szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm | 1,45 kg | A101185 | 78,- PLN | 4015613271729 |
| 1/1 GN | 40 mm | szer. 530 x gł. 325 x wys. 40 mm | 1,5 kg | A101186 | 89,- PLN | 4015613271736 |
| 1/1 GN | 65 mm | szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm | 1,7 kg | A101187 | 107,- PLN | 4015613271743 |
| 1/2 GN | 20 mm | szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm | 0,7 kg | A101190 | 50,- PLN | 4015613271750 |
| 1/2 GN | 40 mm | szer. 325 x gł. 265 x wys. 40 mm | 0,75 kg | A101191 | 55,- PLN | 4015613271767 |
| 1/2 GN | 65 mm | szer. 325 x gł. 265 x wys. 65 mm | 0,8 kg | A101192 | 63,- PLN | 4015613271774 |
| 2/3 GN | 20 mm | szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm | 1,15 kg | A101195 | 61,- PLN | 4015613271781 |
| 2/3 GN | 40 mm | szer. 355 x gł. 325 x wys. 40 mm | 1,05 kg | A101196 | 74,- PLN | 4015613271798 |
| 2/3 GN | 65 mm | szer. 354 x gł. 325 x wys. 65 mm | 0,75 kg | A101197 | 85,- PLN | 4015613271804 |

Ruszt GN



CNS 18/10

- Materiał

CNS 18/10

| Norma gastronomiczna | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|----------------------------------|---------|---------|-----------|---------------|
| 2/1 GN | szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm | 1,93 kg | A101092 | 170,- PLN | 4016098175267 |
| 1/1 GN | szer. 325 x gł. 530 x wys. 10 mm | 0,95 kg | A101091 | 111,- PLN | 4016098175250 |
| 1/2 GN | szer. 325 x gł. 265 x wys. 56 mm | 0,52 kg | 786006 | 144,- PLN | 4015613678696 |
| 2/3 GN | szer. 355 x gł. 325 x wys. 10 mm | 0,79 kg | 133212 | 92,- PLN | 4015613332123 |

Półka perforowana, GN



CNS 18/10

| Norma gastronomiczna | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------|---------|---------|----------|---------------|
| 1/1 GN | 0,8 kg | A101161 | 92,- PLN | 4015613271644 |
| 1/2 GN | 0,4 kg | A101162 | 67,- PLN | 4015613271651 |
| 1/3 GN | 0,3 kg | A101163 | 48,- PLN | 4015613271682 |
| 1/4 GN | 0,25 kg | A101164 | 41,- PLN | 4015613271668 |



Wok patelnia W385F

A105973

UVP* 263,- PLN

GTIN 4015613668468



- Materiał
- Wersja spodu
- Pojemność
- Średnica powierzchni roboczej
- Średnica
- Wysokość patelni bez pokrywy
- Przystosowany do indukcji
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Płaskie
5,5 l
145 mm
385 mm
140 mm
Tak
szer. 645 x gł. 385 x wys. 140 mm
1,7 kg

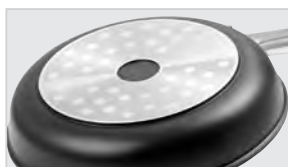
Patelnia 240A



Patelnia z powłoką antyadhezyjną
Do smażenia niskotłuszczowego na wszelkiego typu kuchenkach

- Materiał
- Wersja powierzchni do smażenia
- Materiał uchwyty/uchwytów
- Właściwości rączki
- Przystosowany do indukcji
- Wysokość patelni

Aluminium
Stal szlachetna
powłoka nieprzywierająca (QuanTanium)
Stal szlachetna
Izolacja termiczna
Tak
55 mm



► Nadaje się do indukcji

| | Średnica wewnętrzna | Średnica powierzchni roboczej | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------|---------------------|-------------------------------|-----------------------------------|--------|---------|-----------|---------------|
| Patelnia 240A | 240 mm | 175 mm | szer. 490 x gł. 250 x wys. 140 mm | 0,9 kg | A150324 | 211,- PLN | 4015613677958 |
| Patelnia 280A | 280 mm | 205 mm | szer. 530 x gł. 290 x wys. 140 mm | 1,2 kg | A150328 | 263,- PLN | 4015613677965 |
| Patelnia 300A | 300 mm | 230 mm | szer. 550 x gł. 310 x wys. 140 mm | 1,4 kg | A150330 | 288,- PLN | 4015613677972 |

Garnek 25 l, z pokr.

100440

UVP* 425,- PLN

GTIN 4015613647746



- Materiał
- Pojemność
- Średnica powierzchni roboczej
- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
25 l
430 mm
Tak
Tak
Izolacja termiczna
szer. 430 x gł. 430 x wys. 275 mm
6,1 kg

Garnek 30 l, z pokr.

100445

UVP* 462,- PLN

GTIN 4015613647753



- Materiał
- Pojemność
- Średnica powierzchni roboczej
- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
30 l
430 mm
Tak
Tak
Izolacja termiczna
szer. 430 x gł. 430 x wys. 325 mm
6,4 kg

Garnek 25L-D290

100441

UVP* 348,- PLN

GTIN 4015613699660



CNS
18/10



- Materiał
- Pojemność
- Średnica powierzchni roboczej
- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- wymiary
- waga

CNS 18/10
25 l
290 mm
Tak
Tak
Izolacja termiczna
szer. 320 x gł. 320 x wys. 326 mm
4,5 kg

Garnek 70L-D380

100442

UVP* 732,- PLN

GTIN 4015613714851



CNS
18/10



- Materiał
- Pojemność
- Średnica powierzchni roboczej
- Szlifowany rant
- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- wymiary
- waga

CNS 18/10
70 l
380 mm
Tak
Tak
Izolacja termiczna
szer. 450 x gł. 450 x wys. 450 mm
12 kg

Zestaw garnków T4P1

A130442

UVP* 447,- PLN

GTIN 4015613417158



CNS



- Materiał
- Skład zestawu

- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
4 garnki z pokrywą i 1 patelnia
Garnek 1: pojemność 2 litry, Ø powierzchni do ustawienia 16 cm, wysokość 10 cm
Garnek 2: pojemność 2,7 litra, Ø powierzchni do ustawienia 18 cm, wysokość 11 cm
Garnek 3: pojemność 5,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 11,5 cm
Garnek 4: pojemność 6,1 litra, Ø powierzchni do ustawienia 20 cm, wysokość 20 cm
Patelnia: pojemność 2,8 litra, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 6,5 cm
Tak
Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się
szer. 585 x gł. 340 x wys. 245 mm
6 kg

Zestaw garnków T4

A130441

UVP* 692,- PLN

GTIN 4015613403977



CNS
18/10



- Materiał
- Skład zestawu

- Przystosowany do indukcji
- Właściwości rączki
- wymiary
- waga

CNS 18/10
4 garnki z pokrywą
Garnek 1: pojemność 8 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 24 cm, wysokość 20 cm
Garnek 2: pojemność 9 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 26 cm, wysokość 20,5 cm
Garnek 3: pojemność 13 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 28 cm, wysokość 22,5 cm
Garnek 4: pojemność 15 litrów, Ø powierzchni do ustawienia 30 cm, wysokość 25 cm
Tak
Uchwyt/uchwyty nienagrzewające się
szer. 360 x gł. 315 x wys. 425 mm
9 kg

Rękawice kuchenne 300



Para bawełnianych rękawic kuchennych – dzięki zintegrowanej ochronie przed płomieniami – charakteryzuje się niezwykłą odpornością na wysoką temperaturę. Praktyczna zawieszka oznacza ład i porządek w miejscu pracy.

- Materiał Bawełna 100 % (warstwa zewnętrzna)
- Kolor Czarny
- Odporność na wysoką temperaturę do 250 °C
- właściwości Z ochroną przeciwplamienią
Z zawieszką
Gęstość materiału: 640 g/m²
- Ważna wskazówka W celu zachowania ochrony przeciwplamieniowej należy zrezygnować z prania



- ▶ 1 para rękawic kuchennych z bawełny (100%)
- ▶ z ochroną przeciwplamienią



- ▶ Długość: 300 mm Rękawice kuchenne 600

| | Długość | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|-----------------------|---------|----------------------------------|---------|---------|----------|---------------|
| Rękawice kuchenne 300 | 300 mm | szer. 200 x gł. 300 x wys. 35 mm | 0,26 kg | A500510 | 48,- PLN | 4015613735467 |
| Rękawice kuchenne 370 | 370 mm | szer. 220 x gł. 370 x wys. 35 mm | 0,3 kg | A500511 | 55,- PLN | 4015613735474 |
| Rękawice kuchenne 420 | 420 mm | szer. 235 x gł. 420 x wys. 35 mm | 0,37 kg | A500512 | 59,- PLN | 4015613735481 |
| Rękawice kuchenne 600 | 600 mm | szer. 230 x gł. 600 x wys. 35 mm | 0,5 kg | A500513 | 78,- PLN | 4015613735498 |

Palnik do flambir 1300FG

A555302

UVP* 100,- PLN

GTIN 4015613409498



Do przygotowania lub przyrządzania potraw – Ten kuchenny pomocnik znajdzie zastosowanie w najróżniejszych czynnościach typowych dla gastronomii, takich jak karmelizowanie, topienie sera, usuwanie skórki z pomidorów, dodatkowe zrumienianie itd.

- Materiał Stal szlachetna
- Rodzaj gazu Gaz do zapalniczek
- Rodzaj zapłonu Zapłon Piezo
- Zakres temperatury do 1300 °C
- Regulowany płomień Tak
- Możliwość uzupełnienia Tak
- Wersja ze stopą
- Nie wchodzi w zakres dostawy Napełnianie
- wymiary szer. 95 x gł. 70 x wys. 165 mm
- waga 0,15 kg

Listwa na bony 610mm, alu



- Materiał Aluminium
- Materiał kółek Szkło

| | Wersja | wymiary | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------|------------------|---------------------------------|---------|---------|----------|---------------|
| Listwa na bony 610mm, alu | Szerokość 610 mm | szer. 610 x gł. 60 x wys. 20 mm | 0,45 kg | A256061 | 57,- PLN | 4015613417219 |
| Listwa na bony 610mm, AL | Szerokość 910 mm | szer. 910 x gł. 60 x wys. 20 mm | 1 kg | A256091 | 72,- PLN | 4015613417226 |

Pojemnik na sztućce 1/1GN poliprop.

A500410

UVP* 26,- PLN

GTIN 4015613584164



- Materiał
- Norma gastronomiczna
- Ilość przegród
- Możliwość ustawiania piętrowo
- Odporność na wysoką temperaturę
- wymiary
- waga

Polipropylen
1/1 GN
4
Tak
Tak
szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm
0,7 kg

Pojemnik na sztućce z 4 kubkami



- Materiał
- Przystosowane do
- Ilość przegród
- wymiary

Stal niklowo-chromowa
4 kubki na sztućce
4
szer. 265 x gł. 305 x wys. 200 mm



| | W zestawie | waga | Nr art. | UVP* | GTIN |
|---------------------------------|--|---------|---------|-----------|---------------|
| Pojemnik na sztućce 4 kubki | - | 1,15 kg | A500394 | 118,- PLN | 4015613324760 |
| Pojemnik na sztućce z 4 kubkami | 4 kubki na sztućce, tworzywo sztuczne, kolor biały | 1,55 kg | A500395 | 133,- PLN | 4015613360959 |
| Pojemnik na sztućce z 4 kubkami | 4 kubki na sztućce, stal niklowo-chromowa | 2,1 kg | 500392 | 226,- PLN | 4015613467542 |

Poj. na sztućce 6 kubków

A500396

UVP* 155,- PLN

GTIN 4015613324777



- Materiał
- Przystosowane do
- Ilość przegród
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
6 kubków na sztućce
6
Kubki na sztućce
szer. 380 x gł. 300 x wys. 200 mm
1,45 kg

Wyposażenie dodatkowe

Kubek na sztućce, CNS18/8

- Materiał: Stal niklowo-chromowa
- Średnica: 110 mm
- wymiary: szer. 110 x gł. 110 x wys. 145 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613397177



A500385

UVP* 27,- PLN

Kubek na sztućce, plastik, biały

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Średnica: 115 mm
- wymiary: szer. 115 x gł. 115 x wys. 145 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4016098102744



A500382

UVP* 4,- PLN

Deska do krojenia chleba KSE475

- Materiał: Drewno, Stal szlachetna
- Kolor: Imitacja powierzchni drewna
- Właściwości: Zintegrowane miejsce do odkładania noży, Taca na okruchy, stal szlachetna
- W zestawie: 1 nóż do chleba, stal szlachetna z rękojeścią z tworzywa sztucznego
- wymiary: szer. 475 x gł. 260 x wys. 40 mm
- waga: 1,9 kg
- GTIN: 4015613412795



C120100

UVP* 122,- PLN

Deska do krojenia chleba KSM450

- Materiał: Drewno, Melamina
- Kolor: Imitacja drewna, biały
- Właściwości: Taca na okruchy, melamina
- wymiary: szer. 450 x gł. 300 x wys. 43 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613692630



A120120

UVP* 159,- PLN

Deska do krojenia chleba KSM600

- Materiał: Drewno, Melamina
- Kolor: Imitacja drewna, biały
- Właściwości: Taca na okruchy, melamina
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 43 mm
- waga: 3,2 kg
- GTIN: 4015613692647



A120121

UVP* 218,- PLN

Deska do krojenia 40x30 W

- Materiał: Polietylen
- Kolor: Biały
- Powierzchnia krojenia: 400 x 300 mm
- Grubość deski: 15 mm
- Właściwości: Przystosowana do kontaktu z żywnością, 4 antypoślizgowe stopki gumowe, Neutralne smak i zapach, Nadaje się do mycia w zmywarce
- wymiary: szer. 400 x gł. 300 x wys. 20 mm
- waga: 1,6 kg
- GTIN: 4015613690339



A120587

UVP* 65,- PLN

Deska do krojenia 60x40 W

- Materiał: Polietylen
- Kolor: Biały
- Powierzchnia krojenia: 600 x 400 mm
- Grubość deski: 15 mm
- Właściwości: Przystosowana do kontaktu z żywnością, 6 antypoślizgowych stopki gumowych, Neutralne smak i zapach, Nadaje się do mycia w zmywarce
- wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
- waga: 3,4 kg
- GTIN: 4015613690346



A120592

UVP* 129,- PLN

Deska do krojenia 48x37 W-RK

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Powierzchnia krojenia: 415 x 300 mm
- Grubość deski: 10 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Obwodowo
- Rant: Tak
- Właściwości: Dzięki zagiętemu brzegowi z przodu deska nie ślizga się, Przystosowana do kontaktu z żywnością, Nadaje się do mycia w zmywarce
- wymiary: szer. 480 x gł. 375 x wys. 45 mm
- waga: 1,7 kg
- GTIN: 4015613716084



A120593

UVP* 89,- PLN

Deska do krojenia PE, krawędź, biała

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Kolor: Biały
- Powierzchnia krojenia: 520 x 300 mm
- Grubość deski: 10 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Obwodowo
- Rant: Tak
- Właściwości: Dzięki zagiętemu brzegowi z przodu deska nie ślizga się, Przystosowana do kontaktu z żywnością
- wymiary: szer. 580 x gł. 375 x wys. 45 mm
- waga: 2,1 kg
- GTIN: 4015613405025



A120588

UVP* 91,- PLN

Deska do krojenia PRO 53x32 W-R



- ▶ Higiena na pierwszym miejscu – Deska do krojenia z serii PRO
- ▶ Deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych



- ▶ Grubość deski: 20 mm
- ▶ nadaje się do mycia w zmywarce



Higiena w przypadku deski do krojenia z serii PRO jest zawsze na pierwszym miejscu – deski do krojenia w różnych kolorach do różnych grup produktów żywnościowych. Zgodna z wymogami HACCP deska do krojenia w kolorze białym jest przystosowana do krojenia pieczywa lub produktów mlecznych, np. sera.



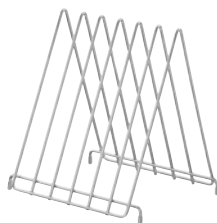
- Materiał: twardej polietylen (HDPE)
- Powierzchnia krojenia: 490 x 285 mm
- Grubość deski: 20 mm
- Wyżłobienie odciekowe: Tak
- Właściwości:
 - Przystosowana do kontaktu z żywnością
 - Zgodność z HACCP
 - Neutralne smak i zapach
 - Nadaje się do mycia w zmywarce
 - Odporna na uderzenia i cięcie
 - Bezpieczna dla noży
 - 6 antypoślizgowych stopek gumowych
- wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 24 mm
- waga: 3,2 kg

| | Kolor | Nr art. | UVP* | GTIN |
|----------------------------------|-----------|---------|-----------|---------------|
| Deska do krojenia PRO 53x32 W-R | Biały | A120511 | 107,- PLN | 4015613710273 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 GR-R | Zielony | A120512 | 107,- PLN | 4015613712055 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 R-R | Czerwony | A120513 | 107,- PLN | 4015613712062 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 B-R | Niebieski | A120514 | 107,- PLN | 4015613712079 |
| Deska do krojenia PRO 53x32 GE-R | żółty | A120515 | 107,- PLN | 4015613712086 |

Wyposażenie dodatkowe

Stojak na deski do krojenia 60

- Materiał: Stal szlachetna
- Pojemność: 6 desek do krojenia
- Odstęp pomiędzy kratkami: 35 mm
- Nóżki: Gumowe, antypoślizgowe
- Nadaje się do mycia w zmywarce: Tak
- wymiary: szer. 265 x gł. 280 x wys. 305 mm
- waga: 1,2 kg
- GTIN: 4015613733722



A120516

UVP* 107,- PLN

Ostrzałka do noży MS310

120558

UVP* 292,- PLN

GTIN 4015613675824



Bezpieczna dla materiału i dokładna. Gładkie i zaokrąglone ostrza lub noże ze szlifem falistym – podczas szlifowania i usuwania zadziórów ostrzałka do noży jest bezkompromisowa.

- Materiał: Tworzywo sztuczne
- materiał ostrzałki: diament (mikrometryczny rozmiar drobin, monokrystaliczny)
- zastosowanie: Kamień ceramiczny
 - ostrza gładkie
 - ostrza zaokrąglone
 - ostrza ze szlifem falistym
- stopnie ostrzenia: ostrza gładkie: 2 stopnie (szlifowanie, polerowanie precyzyjne)
- Włącznik/wyłącznik: szlif falisty: 1 stopień
- właściwości: Tak
- Moc przyłączeniowa: płytka magnetyczna do wyłapywania drobinek powstających podczas szlifowania
- wymiary: antypoślizgowe nóżki
- waga: 0,031 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
- szer. 190 x gł. 131 x wys. 109 mm
- waga: 1,4 kg

Termometr D1500 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 67 mm
- Średnica czujnika temperatury: 4 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 150 °C
- Wielkość pola wskaźnika: szer. 21,75 x wys. 7,5 mm
- Bateria: Bateria guzikowa LR44/AG13
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 151 x gł. 15 x wys. 20 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613664231



292042

UVP* 44,- PLN

Termometr 361-01

- Zakres zastosowania: Podtrzymywanie ciepła, Chłodzenie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy
- Materiał: Tworzywo sztuczne ABS
- Z czujnikiem temperatury: Tak
- Głębokość wbijania: 140 mm
- Długość przewodu: 1,1 m
- Zakres temperatury: -31 °C do 200 °C
- Wielkość pola wskaźnika: 57 x 38 mm
- Zasilanie za pośrednictwem: Baterie (3 x 1,5 V AAA LR03)
- Stopień ochrony: IP44
- Nie wchodzi w zakres dostawy: Baterie
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 90 x gł. 34 x wys. 105 mm
- waga: 0,18 kg
- GTIN: 4015613681948



291040

UVP* 277,- PLN

Termometr 480

- Zakres zastosowania: Podtrzymywanie ciepła, Chłodzenie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Pomiary temperatury powierzchni (podczerwień)
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 110 mm
- Średnica czujnika temperatury: 3 mm
- Zakres temperatury: -55 °C do 330 °C
- Zakres temperatur podczerwień: -33 °C do 220 °C
- Wielkość pola wskaźnika: szer. 16 x wys. 28 mm
- Bateria: Bateria guzikowa CR2032
- W zestawie: 1 klips do mocowania, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 33 x gł. 22 x wys. 160 mm
- waga: 0,13 kg
- GTIN: 4015613475974



292480

UVP* 662,- PLN

Termometr D3000 KTP-KL

- Zakres zastosowania: Podtrzymywanie ciepła, Chłodzenie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy
- Materiał: Tworzywo sztuczne ABS
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 110 mm
- Średnica czujnika temperatury: 3,5 mm
- Zakres temperatury: -40 °C do 300 °C
- Wielkość pola wskaźnika: szer. 48 x wys. 16,7 mm
- Stopień ochrony: IP68
- Bateria: Bateria guzikowa CR2032
- W zestawie: 2 baterie
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 155 x gł. 45 x wys. 23 mm
- waga: 0,09 kg
- GTIN: 4015613720432



292481

UVP* 181,- PLN

Termometr A1020 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Średnica czujnika temperatury: 3,8 mm
- Zakres temperatury: -20 °C do 102 °C
- Wielkość pola wskaźnika: Ø 25 mm
- W zestawie: nasadka ochronna
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 27 x gł. 27 x wys. 140 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664293



292044

UVP* 24,- PLN

Termometr D3000 KTP

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury wnętrza potrawy, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 120 mm
- Średnica czujnika temperatury: 3,8 mm
- Zakres temperatury: -50 °C do 300 °C
- Wielkość pola wskaźnika: szer. 22 x wys. 10 mm
- Bateria: Bateria guzikowa LR754/AG5
- W zestawie: nasadka ochronna, 1 bateria
- Ważna wskazówka: Nie stosować w piekarniku
- wymiary: szer. 34 x gł. 34 x wys. 160 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613664255



293043

UVP* 52,- PLN

Termometr A500

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Pomieszczenia chłodnicze
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał: Tworzywo sztuczne
- Zakres temperatury: -30 °C do 50 °C
- Wielkość pola wskaźnika: Ø 45 mm
- wymiary: szer. 51 x gł. 13 x wys. 66 mm
- waga: 0,01 kg
- GTIN: 4015613664286



292049

UVP* 20,- PLN

Termometr A300

- Zakres zastosowania: Duże kuchnie, Chłodnie, Chłodnie zamrażarki, Chłodnie
- Przystosowane do: Pomiary temperatury pokojowej, Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał: Stal szlachetna
- Zakres temperatury: -30 °C do 30 °C
- Wielkość pola wskaźnika: Ø 45 mm
- wymiary: szer. 62 x gł. 35 x wys. 71 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664262



292048

UVP* 28,- PLN

Termometr A250

- Zakres zastosowania: Pomieszczenia chłodnicze, Chłodnie
- Przystosowane do: Lodówki / szafy mroźnicze, Kontrola temperatury podczas transportu i przechowywania
- Materiał: Stal szlachetna, Tworzywo sztuczne
- Zakres temperatury: -40 °C do 25 °C
- Wielkość pola wskaźnika: szer. 98 x wys. 28 mm
- wymiary: szer. 134 x gł. 20 x wys. 30 mm
- waga: 0,04 kg
- GTIN: 4015613664279



292043

UVP* 26,- PLN

Termometr A3000 TP

- Zakres zastosowania: Frytownica, Podtrzymywanie ciepła
- Przystosowane do: Frytownice
- Materiał: Stal szlachetna
- Materiał czujnika temperatury: Stal szlachetna
- Głębokość wbijania: 300 mm
- Zakres temperatury: 10 °C do 300 °C
- W zestawie: 1 przesuwany klips mocujący
- wymiary: szer. 50 x gł. 50 x wys. 320 mm
- waga: 0,2 kg
- GTIN: 4015613633152



292046

UVP* 28,- PLN

Solniczka AL, H110

A680654

UVP* 83,- PLN

GTIN 4015613634630



- Materiał
- Wersja
- Przystosowane do

Aluminium
Z pokrywą przykręcaną
Przyprawy

- Jednostka zamówienia
- wymiary
- waga

Mąka
Sól
Cukier
1 karton (6 solniczek)
szer. 67 x gł. 67 x wys. 110 mm
0,05 kg

Solniczka AL, wys.190

A680655

UVP* 141,- PLN

GTIN 4015613636832



- Materiał
- Wersja
- Przystosowane do

Aluminium
Z pokrywą przykręcaną
Przyprawy

- Jednostka zamówienia
- wymiary
- waga

Mąka
Sól
Cukier
1 karton (4 solniczki)
szer. 80 x gł. 80 x wys. 190 mm
0,1 kg

Otwieracz do puszek KB565

A120355

UVP* 440,- PLN

GTIN 4015613731247



Stołowy otwieracz do puszek w wersji z regulacją wysokości umożliwia otwieranie nawet wyjątkowo dużych puszek o wysokości do 56,5 cm. Napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym zapewnia łatwą i przyjazną dla użytkownika obsługę.

- Materiał
 - Stal szlachetna
 - Tworzywo sztuczne
- materiał noża
 - stal nierdzewna
- Materiał powierzchni roboczej
 - Stal szlachetna
- Wymiary powierzchni odstawczej
 - szer. 131 x gł. 294 mm
- Regulacja wysokości
 - Tak
- Wysokość puszk maks.
 - 565 mm
- Wersja
 - mocowanie zaciskowe (przystosowane do mocowania śrubowego)
 - napęd korbowy z mechanizmem sprężynowym
 - grubość blatu maks.: 60 mm
- W zestawie
 - nóż
 - kółko transportowe
- wymiary
 - szer. 125 x gł. 290 x wys. 780 mm
- waga
 - 2,2 kg



- ▶ Otwieracz do puszek z mechanizmem sprężynowym
- ▶ Maksymalna wysokość puszk 565 mm

- ▶ Materiał noża: stal szlachetna

Nóż KB565

- wymiary: szer. 66 x gł. 36 x wys. 76 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613736112

A120356

UVP* 100,- PLN

Kółko transportowe KB565

- Materiał: Stal, Chromowane
- wymiary: szer. 39 x gł. 39 x wys. 10 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613736129

A120357

UVP* 92,- PLN

Pojemnik na odpady "Swing"

860003

UVP* 466,- PLN

GTIN 4015613521213



- Materiał
 - Stal szlachetna
- Osobny pojemnik wewnętrzny
 - Tak
- Pojemność
 - 50 l
- Wymiary pojemnika wewnętrznego
 - Ø 330 mm | Wysokość: 645 mm
- Właściwości pokrywy
 - Pokrywa uchylna
- Właściwości
 - Pojemnik wewnętrzny: blacha stalowa ocynkowana, wyjmowany
 - Z uchwytem na pojemniku wewnętrznym

- wymiary
- waga

Pojemnik wewnętrzny: blacha stalowa ocynkowana, wyjmowany
Z uchwytem na pojemniku wewnętrznym
szer. 350 x gł. 350 x wys. 750 mm
6,3 kg

Kosz na śmieci 56L

860006

UVP* 684,- PLN


GTIN 4015613630670



- Materiał
 - CNS 18/10
- Pojemność
 - 56 l
- Wymiary pojemnika wewnętrznego
 - Ø 370 mm | Wysokość: 520 mm
- Właściwości pokrywy
 - Zdejmowana, z uchwytem
 - Można ją zawiesić z boku pojemnika

- Kółka skrętne
- Średnica kółek
 - 60 mm
- Wysokość bez kółek skrętnych
 - 540 mm
- Właściwości
 - Z uchwytami bocznymi
- wymiary
 - szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
- waga
 - 6,6 kg

Zdejmowana, z uchwytem
Można ją zawiesić z boku pojemnika
4 kółka skrętne
60 mm
540 mm
Z uchwytami bocznymi
szer. 460 x gł. 400 x wys. 620 mm
6,6 kg

A close-up photograph of a grey Bartscher hand sanitizer dispenser. The dispenser has a textured surface and a horizontal row of small circular holes for the nozzle. Below the nozzle, there is a red LED display showing three glowing red dots. The background is a plain, light color.

Pomieszczenia sanitarne są wizytówką w hotelarstwie i gastronomii. Aby w tej kwestii, a także w odniesieniu do pozostałego wyposażenia wszystko było jak należy, warto poznać szeroki asortyment artykułów w niniejszym rozdziale – wszystko, aby wyrzeźcić piorunujące wrażenie!

WYPOSAŻENIE HOTELOWE | HIGIENA



Środek czyszczący o mocnym działaniu F1L

- Przystosowane do: uporczywe zanieczyszczenia, szczególnie w kuchni, czyszczenie grillów i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia)
- Jednostka zamówienia: 1 karton (2 butelki)
- Pojemność: 2 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Wartość pH: 13,5
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- Zastosowanie: Produkt rozpylać w stanie nierozcieńczonym i pozostawić do działania przez 10 - 30 minut w zależności od stopnia zanieczyszczenia. W przypadku mocnego zanieczyszczenia rozgrzać urządzenie do temperatury ok. 50°C (bez pary). Dokładnie przemyć wodą pitną. Nadaje się również do szkła i ceramiki
- właściwości: Produkt gotowy do użycia, Doskonała skuteczność w usuwaniu przypalonych resztek, skorup i zanieczyszczeń, Dobra kompatybilność z takimi materiałami jak stal szlachetna, tworzywo sztuczne, kamień i porcelana, Przyczepność miękkiej piany na pionowych powierzchniach wydłuża czas oddziaływania. Na oczyszczonych powierzchniach tworzy się miękka piana, Głowica rozpylająca z lancą do precyzyjnego stosowania
- W zestawie: 1 głowica rozpylająca, 1 lanca rozpylająca
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 100 x gł. 190 x wys. 260 mm
- waga: 2,26 kg
- GTIN: 4015613731926



173078

UVP* 133,- PLN

Intensywny środek czyszczący F1L, zestaw

- Przystosowane do: czyszczenie grillów i pieców konwekcyjno-parowych (bez systemu czyszczenia), uporczywe zanieczyszczenia, szczególnie w kuchni, szybkie, niezawodne i intensywne czyszczenie silnie i ekstremalnie zanieczyszczonych urządzeń oraz przyborów roboczych, do stosowania w kuchniach i branżach zajmujących się przetwórstwem żywności, czyszczenie frytownic, piekarniki, kuchenki, okapy do wyciągu oparów, patelnie uchylne itp.
- Jednostka zamówienia: 1 karton (2 butelki)
- Pojemność: 2 x 1 litr
- Wersja: w płynie, substancja lepka
- Wartość pH: 14
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- Zastosowanie: Produkt rozpylać w stanie nierozcieńczonym i pozostawić do działania przez 10 - 30 minut w zależności od stopnia zanieczyszczenia. W przypadku mocnego zanieczyszczenia rozgrzać urządzenie do temperatury ok. 50°C (bez pary). Dokładnie przemyć wodą pitną. Nadaje się również do szkła i ceramiki
- właściwości: Produkt gotowy do użycia, Nie zawiera chloru, Usuwa nawet najbardziej uporczywe zanieczyszczenia, Przyczepność miękkiej piany na pionowych powierzchniach wydłuża czas oddziaływania, Głowica rozpylająca z lancą do precyzyjnego stosowania, Ekstremalna moc w usuwaniu przypalonych pozostałości po smażeniu, pieczeniu i grillowaniu, Błyskawiczna skuteczność dzięki efektywnej sile rozpuszczającej, Nie zawiera mydła, alkaliów i barwników, Łatwość obróbki dzięki ergonomicznej formule
- W zestawie: 1 głowica rozpylająca, 1 lanca rozpylająca
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 100 x gł. 190 x wys. 260 mm
- waga: 2,44 kg
- GTIN: 4015613731933



173080

UVP* 144,- PLN

Środek usuwania pozostałości oleju i tłuszczu

- Przystosowane do: zmywalne powierzchnie robocze, powierzchnie ze stali szlachetnej, maszyny, urządzenia, ściany i podłogi pokryte okładziną z płytek, Wysoka skuteczność na osady w dzbankach na kawę
- Jednostka zamówienia: 1 karton (12 butelek)
- Pojemność: 12 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Wartość pH: 13
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- Zastosowanie: W zależności od zanieczyszczenia roztwór o stężeniu od 0,25 do 10% (od 10 ml do 400 ml na 4 litry wody), po rozcieńczeniu wodą zastosować do czyszczenia powierzchni, maszyn i urządzeń, Do czyszczenia mocno zanieczyszczonych powierzchni zastosować roztwór o stężeniu do 30%, Obficie przemyć czystą wodą, Do czyszczenia powierzchni można spieniać przy użyciu odpowiednich urządzeń
- właściwości: Doskonała skuteczność w usuwaniu pozostałości oleju, tłuszczu i sadzy, Odciążenie dla separatora tłuszczu dzięki szybkiej deemulgacji
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 80 x gł. 80 x wys. 250 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4015613735559



173076

UVP* 462,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek P5kg

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym
- Jednostka zamówienia: 1 wiadro
- Pojemność: 5 kg
- Wersja: proszek
- Wartość pH: 12
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- Zastosowanie: Dozowanie: ręcznie, zgodnie z wytycznymi producenta urządzenia, Stężenie użytkowe: w zależności od twardości wody 2 - 4 g na litr wody
- właściwości: Nadaje się do wszystkich zakresów twardości wody, Nieinwazyjne zmywanie wszelkiego typu naczyń, sztućców i szklanek, Doskonale efekty w usuwaniu pozostałości herbaty i kawy, Doskonale chroni materiały urządzenia i zmywanych przedmiotów, Produkt przystosowany do aluminium
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 236 x gł. 248 x wys. 210 mm
- waga: 5 kg
- GTIN: 4015613731872



173074

UVP* 166,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F12kg

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 12 kg
- Wersja: w płynie
- Wartość pH: 14
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania, Stężenie użytkowe: w zależności od twardości wody 1 - 3 g na litr wody
- właściwości: Warunkowo nadaje się do aluminium, Наилучшая совместимость с различными материалами, Nie zawiera chloru, Nadaje się do wszystkich zakresów twardości wody, Błyszczące i pozbawione smug szklanki, Specjalna ochrona przed korozją szkła, Perfekcyjny połysk bez zacieków i plam na szklankach, sztućcach i naczyniach
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 238 x gł. 199 x wys. 297 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613731834



173070

UVP* 362,- PLN

Środek czyszczący do zmywarek F12kgXTRA

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 12 kg
- Wersja: w płynie
- Wartość pH: 14
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania, Stężenie użytkowe: w zależności od twardości wody 1,5 - 3,5 g na litr wody
- właściwości: Nadaje się do wszystkich zakresów twardości wody, Produkt skuteczny w minimalnych ilościach, Bardzo dobra jakość czyszczenia bez żadnych zastrzeżeń, Usuwa nawet najbardziej uporczywe zanieczyszczenia, Optymalne efekty mycia w przypadku pozostałości kawy, herbaty i skrobi, również w przypadku dłuższego przebywania naczyń w zmywarce, Produkt bezpieczny dla materiałów dzięki sprawdzonej formule chroniącej metale
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 238 x gł. 199 x wys. 297 mm
- waga: 12 kg
- GTIN: 4015613731841



173071

UVP* 388,- PLN

Środek czyszczący do pieców konw.-parowe

- Przystosowane do: piece konwekcyjno-parowe z automatycznym systemem dozowania
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 litra
- Wersja: w płynie
- Wartość pH: 14
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- Zastosowanie: Automatyczne dozowanie z kanistra, Automatyczne dozowanie ze zbiornika środka czyszczącego, Dozowanie przebiega automatycznie po prawidłowym podłączeniu
- właściwości: Samoczynnie rozpuszcza tłuszcz, białko i przypalone resztki, Większa skuteczność dzięki specjalnej formule miękkiej piany, Możliwość łatwego spłukania bez pozostałości, Produkt gotowy do użycia
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 234 x gł. 187 x wys. 305 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613731919



173079

UVP* 362,- PLN

Środek nabłyszczający F10kg

- Przystosowane do: zmywarki użytkowane komercyjnie, zmywarki stosowane w gospodarstwie domowym, Piec konwekcyjno parowy
- Jednostka zamówienia: 1 kanister
- Pojemność: 10 kg
- Wersja: w płynie
- Wartość pH: 2,1
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Tak
- Nie zawiera fosforanów: Tak
- Zastosowanie: Dozowanie za pośrednictwem automatycznego systemu dozowania, W przypadku pieców konwekcyjno-parowych można alternatywnie napełnić zbiornik środka nabłyszczającego zgodnie z wytycznymi producenta, Stężenie użytkowe: w zależności od twardości wody 0,2 - 0,4 g na litr wody do płukania, Dozowanie przebiega automatycznie po prawidłowym podłączeniu
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 238 x gł. 199 x wys. 297 mm
- waga: 10 kg
- GTIN: 4015613731865



173072

UVP* 377,- PLN

Odkamieniacz F1L, zestaw podwójny

- Przystosowane do: małe urządzenia jak podgrzewacze wody i ekspresy do kawy
- Jednostka zamówienia: 1 karton (2 butelki)
- Pojemność: 2 x 1 litr
- Wersja: w płynie, koncentrat o wysokim stężeniu
- Zgodność z HACCP: Tak
- Nie zawiera chloru: Nie
- Nie zawiera fosforanów: Nie
- Zastosowanie: Koncentrat o wysokim stężeniu, w zależności od intensywności osadu od 50 do 500 ml odkamieniacza na 1 litr zimnej wody, Obficie przemyć czystą wodą
- właściwości: Idealnie nadaje się do stosowania w ekspresach do kawy i urządzeniach kuchennych, Niezawodne i szybkie usuwanie uporczywych osadów kamienia i zawartych w nich zanieczyszczeń, Na bazie łagodnego kwasu cytrynowego i mlekowego, Nie zawiera substancji zapachowych i barwników, Nie zawiera kwasów lotnych jak kwas octowy
- Ważna wskazówka: Produkt dostępny wyłącznie w Niemczech i Austrii
- wymiary: szer. 190 x gł. 98 x wys. 255 mm
- waga: 2,4 kg
- GTIN: 4015613731889



173075

UVP* 89,- PLN

Dozownik mydła, ścienny, StCrNi, 1L

850007

UVP* 122,- PLN

GTIN 4015613536965



CNS

1 L

- Materiał
- Pojemność
- Dozowanie
- Kontrola poziomu napełnienia
- Możliwość uzupełnienia
- Wersja
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Stal nikielowo-chromowa
Szczotkowane
1 l
System pompujący
Wziernik
Tak
Montaż ścienny
Materiał mocujący
Napełnianie
szer. 123 x gł. 110 x wys. 204 mm
0,5 kg



Dozownik do mydła 1L, czujnik

850009

UVP* 307,- PLN

GTIN 4015613610672



CNS
18/10

1 L

- Materiał
- Pojemność
- Dozowanie
- Kontrola poziomu napełnienia
- Możliwość uzupełnienia
- Możliwość zamknięcia
- Obsługa
- Zasilanie za pośrednictwem
- Wersja
- W zestawie

CNS 18/10
Szczotkowane
1 l
Czujnik podczerwieni
Wziernik
Tak
Tak
Bezdotykowo (czujnik podczerwieni)
Baterie (4 x 1,5 V AA LR6)
Montaż ścienny
2 kluczyki (komora baterii i zbiornik na mydło)
Materiał mocujący
Baterie
Napełnianie
szer. 138 x gł. 100 x wys. 210 mm
1 kg

- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga



Dozownik mydła PS 0,9L-W

850008

UVP* 133,- PLN

GTIN 4015613588599



1 L

- Materiał
- Pojemność
- Dozowanie
- Kontrola poziomu napełnienia
- Możliwość uzupełnienia
- Obsługa
- Wersja
- W zestawie
- Nie wchodzi w zakres dostawy
- wymiary
- waga

Aluminium
1 l
System pompujący
Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
Tak
Obsługa jedną ręką
Obsługa łokciem
Ręcznie
Montaż ścienny
1 uchwyt ścienny
Materiał mocujący
Napełnianie
szer. 95 x gł. 222 x wys. 330 mm
0,65 kg



Dozownik dezynfekcyjny PS 0,9L-W

850019

UVP* 129,- PLN

GTIN 4015613704746



0,9L

Szybka i łatwa dezynfekcja rąk dla zapewnienia maksymalnej ochrony. W kuchni, laboratorium lub budynku użyteczności publicznej – obsługiwany łokciem dozownik z bezwkładowym systemem pompującym zapewni optymalne warunki higieny.

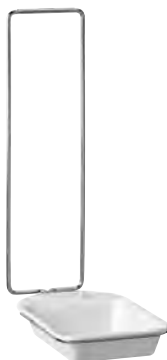
- Materiał
 - Aluminium
 - Polipropylen
 - Tworzywo sztuczne ABS
- Pojemność
 - 0,9 litra
- Dozowanie
 - System pompujący
 - System natryskowy
- Kontrola poziomu napełnienia
 - Przezroczysty pojemnik z tworzywa sztucznego
- Możliwość uzupełnienia
 - Tak
- Obsługa
 - Obsługa jedną ręką
 - Obsługa łokciem
 - Ręcznie
- Wersja
 - Montaż ścienny
- W zestawie
 - 1 uchwyt ścienny
 - Materiał mocujący
- Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Napełnianie
- wymiary
 - szer. 95 x gł. 225 x wys. 310 mm
- waga
 - 0,67 kg

Tacka ociekowa PS 0,9L-W

850018

UVP* 68,- PLN

GTIN 4015613699431



STAINLESS STEEL

Przystosowana do dozownika dezynfekcyjnego PS 0,9L-W i dozownika mydła PS 0,9L-W

- Materiał
 - Stal szlachetna
 - Polipropylen
- pojemnik zbiorczy
 - wymiary: szer. 147 x gł. 240 x wys. 40 mm
- właściwości
 - tacka ociekowa nadaje się do mycia w zmywarce
- wymiary
 - szer. 147 x gł. 285 x wys. 377 mm
- waga
 - 0,45 kg



Pod. do ręczn. papier. CrNi szczot.

850006

UVP* 233,- PLN

GTIN 4015613536958



CNS

- Materiał
 - Stal niklowo-chromowa
 - Szczotkowane
- Zagięcia papieru
 - Można stosować typowe ręczniki składane
 - Składanie naprzemienne
 - Składanie warstwowe
 - Składanie w zygzak
- Kontrola poziomu napełnienia
 - Szczelina do kontroli napełnienia
- Możliwość uzupełnienia
 - Tak
- Możliwość zamknięcia
 - Tak
- Właściwości
 - Uzupełnianie przez przednią klapę
- Wersja
 - Montaż ścienny
- W zestawie
 - Materiał mocujący (mocowanie czteropunktowe)
- Nie wchodzi w zakres dostawy
 - Napełnianie
- wymiary
 - szer. 285 x gł. 100 x wys. 370 mm
- waga
 - 2,2 kg

Suszarka do rąk, 2,1kW, plastik

850000

UVP* 314,- PLN

GTIN 4015613459592



- Materiał
- Temperatura powietrza
- Wydajność powietrza
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR
- Właściwości

- Wersja
- W zestawie

- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Ok. 60 °C
53 l / sek.
Tak

Funkcja automatycznego wyłączenia po odsunięciu rąk
Montaż ścienny
1 listwa z tworzywa sztucznego do zamocowania na ścianie
Materiał mocujący
2,1 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 244 x gł. 264 x wys. 200 mm
2,6 kg

Suszarka do rąk, 2,3kW, StCrNi

850001

UVP* 895,- PLN

GTIN 4015613482019



- Materiał
- Temperatura powietrza
- Wydajność powietrza
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR
- Czas suszenia maks.
- Właściwości

- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal szlachetna
Polerowane na wysoki połysk
Ok. 60 °C
58 l / sek.
Tak

Ok. 60 sekund
Obracana dysza wylotu powietrza
Funkcja automatycznego wyłączenia po odsunięciu rąk
Montaż ścienny
Materiał mocujący
2,3 kW | 230 V | 50 Hz
szer. 260 x gł. 235 x wys. 210 mm
4,8 kg

Suszarka do rąk IS 31LS-W

850011

UVP* 732,- PLN

GTIN 4015613710259



Wysoka wydajność mimo niewielkich rozmiarów – kompaktowa suszarka do rąk z czujnikiem podczerwieni i systemem automatycznego uruchomienia/zatrzymania jest dodatkowo wyposażona w przełącznik wł./wyl.

- Materiał
- Temperatura powietrza
- Wydajność powietrza
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR
- Czas suszenia maks.
- Właściwości

- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Ok. 80 °C
31,67 l / sek.
Tak

Ok. 60 sekund
Funkcja automatycznego wyłączenia po odsunięciu rąk
Montaż ścienny
Materiał mocujący
1,35 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
szer. 250 x gł. 170 x wys. 240 mm
3,6 kg

Suszarka ręczna do rąk Jet 1800

850002

UVP* 2 581,- PLN

GTIN 4015613610665



- Materiał
Tworzywo sztuczne
Lakierowane
- Temperatura powietrza
Równe temperaturze otoczenia
- Wydajność powietrza
47 l / sek.
- Czas suszenia maks.
Ok. 30 sekund
- Automatyczny start/stop za pośrednictwem czujnika IR
Tak
- Właściwości
2 rzędy wysokowydajnych dysz powietrza
Zbiornik na skondensowaną wodę pod urządzeniem, pojemność 0,6 litra
Higienicznie i oszczędnie
Filtr powietrza
Czerwone oświetlenie LED w kanale powietrznym
Funkcja automatycznego wyłączenia po odsunięciu rąk
Montaż ścienny
Materiał mocujący
- Wersja
Moc przyłączeniowa
1,8 kW | 230 V | 50 Hz
- Wymiary
szer. 295 x gł. 240 x wys. 650 mm
- waga
10,2 kg

Urządzenie do czyszczenia butów

120109

UVP* 403,- PLN

GTIN 4015613544328



- Błyskawicznie lśniące buty bez cienia wysiłku – obsługa nożna przez naciśnięcie przycisku
- Materiał
Stal
Powlekane proszkowo
- Skład wyposażenia
3 cichobieżne szczotki obrotowe
1 szczotka czyszcząca do większych zabrudzeń
2 szczotki polerujące z terylenu (poliester) do jasnych i ciemnych butów
Dozownik na pastę do butów w płynie, 100 ml z zaworem kulowym (bez zapasu pasty)
- Uchwyt do noszenia
Tak
- Włącznik/wyłącznik
Tak
- Właściwości
Mata zbierająca zabrudzenia ułatwia czyszczenie
Silnik bezobsługowy
- W zestawie
1 lejek (do łatwego napełniania dozownika na pastę do butów)
- Moc przyłączeniowa
0,12 kW | 230 V | 50 Hz
- Wymiary
szer. 400 x gł. 240 x wys. 260 mm
- waga
6,4 kg

Pasta do butów, bezbarwna, 1L

- Pojemność: 1 l
- Kolor: Bezbarwne
- wymiary: szer. 95 x gł. 95 x wys. 210 mm
- waga: 1 kg
- GTIN: 4016098160539

A120101

UVP* 222,- PLN

Lampa owadobójcza IV-22

300306

UVP* 146,- PLN

GTIN 4015613534138



- Materiał
- Promień działania
- Napięcie siatki
- Wydajność świetlna
- Wersja

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
6-8 m
2.000 - 2.200 V
2 x 6 W, świetlówka UV-A
Urządzenie sufitowe
Urządzenie stojące
1 łańcuch
0,024 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 265 x gł. 95 x wys. 265 mm
2,1 kg

Lampa neonowa UV-A 6 W

- Wydajność świetlna: 6 W / UV-A
- wymiary: szer. 225 x gł. 15 x wys. 15 mm
- waga: 0,02 kg
- GTIN: 4015613658001

300336

UVP* 14,- PLN

Lampa owadobójcza IV-36

300314

UVP* 240,- PLN

GTIN 4015613534152



- Materiał
- Promień działania
- Napięcie siatki
- Wydajność świetlna
- Wersja

- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
10 m
2.000 - 2.200 V
2 x 10 W, świetlówka UV-A
Urządzenie sufitowe
Urządzenie stojące
1 łańcuch
0,033 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 390 x gł. 95 x wys. 305 mm
2,8 kg

Lampa neonowa UV-A 10 W

- Wydajność świetlna: 10 W / UV-A
- wymiary: szer. 340 x gł. 25 x wys. 25 mm
- waga: 0,05 kg
- GTIN: 4015613658018

300334

UVP* 18,- PLN

Lampa owadobójcza IV-65

300317

UVP* 329,- PLN

GTIN 4015613534169



- Materiał
- Wersja

- Promień działania
- Napięcie siatki
- Wydajność świetlna
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Tworzywo sztuczne
Urządzenie sufitowe
Urządzenie stojące
12 m
2.000 - 2.200 V
2 x 20 W, świetlówka UV-A
1 łańcuch
0,045 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 645 x gł. 100 x wys. 365 mm
3,7 kg

Lampa neonowa UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 25 x gł. 25 x wys. 588 mm
- waga: 0,08 kg
- GTIN: 4015613658025

300337

UVP* 26,- PLN

Pułapka na owady IF-92

300323

UVP* 218,- PLN

GTIN 4015613655413



- Materiał
- Promień działania
- Wydajność świetlna
- Wymiary folii przylepnej
- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal
Lakierowane
9 m
1 x 20 W, źródło światła UV-A
Szer. 320 x wys. 180 mm
Montaż ścienny
1 folia przylepna
Materiał mocujący
0,02 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
szer. 450 x gł. 175 x wys. 160 mm
1,4 kg

Folia klejąca IF-92

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 320 x gł. 180 x wys. 1 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613659183

300326

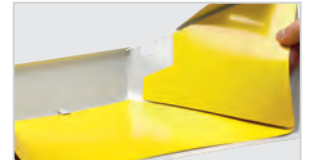
UVP* 59,- PLN

Zarówka UV-A 20 W

- Wydajność świetlna: 20 W / UV-A
- wymiary: szer. 150 x gł. 70 x wys. 40 mm
- waga: 0,1 kg
- GTIN: 4015613659206

300328

UVP* 39,- PLN



Pułapka na owady IF-91

300324

UVP* 314,- PLN

GTIN 4015613655420



- Materiał
- Promień działania
- Wydajność świetlna
- Wymiary folii przylepnej
- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Stal niklowo-chromowa
9 m
1 x 18 W, świetlówka UV-A
Szer. 330 x wys. 340 mm
Montaż ścienny
1 folia przylepna
Materiał mocujący
0,018 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 360 x gł. 125 x wys. 236 mm
2,6 kg

Folia klejąca IF-91

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 340 x gł. 330 x wys. 1 mm
- waga: 0,03 kg
- GTIN: 4015613659190

300327

UVP* 67,- PLN

Lampa neonowa UV-A 18 W

- Wydajność świetlna: 18 W / UV-A
- wymiary: szer. 43 x gł. 230 x wys. 43 mm
- waga: 0,07 kg
- GTIN: 4015613659213

300330

UVP* 26,- PLN



Pułapka na owady IF-100

300321

UVP* 440,- PLN

GTIN 4015613638195



- Materiał
- Promień działania
- Wydajność świetlna
- Wymiary folii przylepnej
- Wersja
- W zestawie
- Moc przyłączeniowa
- wymiary
- waga

Aluminium
Tworzywo sztuczne
10 m
2 x 15 W, świetlówka UV-A
Szer. 390 x wys. 313 mm
Urządzenie stojące
Montaż ścienny
2 folie przylepne
Materiał mocujący
0,038 kW | 230 V | 50/60 Hz
szer. 620 x gł. 90 x wys. 355 mm
2,4 kg

Folia przyl. IF-100

- Jednostka zamówienia: 1 karton (5 folii przylepnych)
- wymiary: szer. 390 x gł. 313 x wys. 2 mm
- waga: 0,3 kg
- GTIN: 4015613638201

300322

UVP* 85,- PLN

Lampa neonowa UV-A 15 W

- Wydajność świetlna: 15 W / UV-A
- wymiary: szer. 25 x gł. 445 x wys. 25 mm
- waga: 0,06 kg
- GTIN: 4015613657981

300325

UVP* 22,- PLN



SPIS NUMERÓW ARTYKUŁÓW

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|----------|---------|---------|--------------|---------|--------|---------|---------|----------|----------|
| 099985 | 304-306 | 100441 | 423 | 101974 | 134 | 1052303 | 82 | 106202 | 163 |
| 099989 | 295 | 100442 | 423 | 101975 | 134 | 1053103 | 83 | 106204 | 163 |
| 1 | | 100445 | 422 | 101978 | 134 | 105321 | 170 | 106206 | 163 |
| 100047 | 211 | 100524 | 119 | 101979 | 134 | 105325 | 84 | 106210 | 163 |
| 100048 | 211 | 100528 | 120 | 101980 | 134 | 105343 | 84 | 106211 | 163 |
| 100054 | 210 | 100532 | 119 | 101981 | 134 | 1054503 | 86 | 106217 | 161 |
| 100058 | 210 | 100611 | 56, 73, 164 | 101982 | 134 | 1054603 | 86 | 106218 | 161 |
| 100060 | 363 | 100925 | 127 | 101983 | 134 | 105732 | 181 | 1062203 | 162 |
| 100061 | 210 | 100927 | 128, 131-132 | 101984 | 134 | 1057503 | 169 | 1062303 | 162 |
| 100062 | 209 | 100928 | 128, 131-132 | 101985 | 134 | 105780 | 99 | 1062503 | 163 |
| 100067 | 209 | 101094 | 295 | 101986 | 133 | 105804 | 23 | 106576 | 117 |
| 100080 | 374 | 101402 | 149 | 103048 | 228 | 105820 | 172 | 107273 | 91 |
| 100082 | 285 | 101404 | 149 | 103063 | 230 | 105821 | 176 | 107274 | 91 |
| 100083 | 285 | 1014113 | 148 | 103064 | 230 | 105824 | 172 | 107276 | 91 |
| 100085 | 374 | 101412 | 148 | 103065 | 229 | 105829 | 177 | 107277 | 91 |
| 100090 | 363 | 101413 | 149 | 103067 | 228 | 105831 | 83, 184 | 107278 | 91 |
| 100100 | 363 | 101419 | 149 | 103069 | 229 | 105837 | 176 | 107279 | 91 |
| 100103 | 363 | 101530 | 146 | 103076 | 228 | 105840 | 183 | 107290 | 90 |
| 100197 | 195 | 101533 | 147 | 103122 | 230 | 105841 | 178 | 1086003S | 84 |
| 100201 | 195 | 101535 | 147 | 104010 | 156 | 105843 | 175 | 109325 | 292 |
| 100202 | 195 | 101546 | 123 | 104025 | 286 | 105843S | 175 | 109326 | 292 |
| 100203 | 194 | 101547 | 121 | 104040 | 286 | 105848 | 173 | 109327 | 292 |
| 100211 | 196 | 101548 | 122 | 104204 | 286 | 1058503 | 169 | 109470 | 312 |
| 100282 | 194 | 101552 | 122 | 104206 | 286 | 105854 | 177 | 109472 | 312 |
| 100321 | 191 | 101554 | 123 | 104323 | 287 | 105858 | 179 | 109474 | 312 |
| 100322 | 191 | 101560 | 146 | 104338 | 287 | 105871 | 183 | 109563 | 293 |
| 100323 | 191 | 101563 | 147 | 1043413 | 197 | 105872 | 183 | 109564 | 291, 293 |
| 100324 | 191 | 101565 | 147 | 1043423 | 197 | 105873 | 183 | 109850 | 314 |
| 100326 | 99, 116 | 101566 | 147 | 104348 | 287 | 105874 | 183 | 109857 | 330 |
| 100327 | 99, 116 | 101607 | 149 | 104383 | 287 | 105876 | 184 | 109861 | 330 |
| 100328 | 99, 116 | 101863 | 390 | 104393 | 287 | 105924 | 175 | 109864 | 330 |
| 100330 | 191 | 101864 | 390 | 104409 | 288 | 105927 | 173 | 109877 | 315 |
| 100331 | 191 | 101865 | 390 | 104436 | 288 | 105936S | 174 | 109878 | 315 |
| 100332 | 191 | 101866 | 390 | 104457 | 197 | 1059503 | 169 | 109879 | 330 |
| 100404 | 97 | 101867 | 390 | 104458 | 197 | 105981 | 25, 182 | 109881 | 330 |
| 100405 | 97 | 101868 | 390 | 104902 | 156 | 105984 | 179 | 109884 | 314 |
| 100406 | 97 | 101869 | 390 | 104904 | 171 | 105985 | 180 | 109885 | 314 |
| 100407 | 97 | 101923 | 389 | 104905 | 156 | 105986 | 181 | 109886 | 315 |
| 100408 | 97 | 101929 | 199 | 104906 | 171 | 105991 | 174 | 109887 | 315 |
| 100412 | 116 | 101932 | 125 | 104907 | 171 | 105991S | 174 | 109888 | 315 |
| 100413 | 116 | 101937 | 125 | 104913 | 171 | 105993 | 180 | 109889 | 314 |
| 100416 | 116 | 101954 | 389 | 104919 | 156 | 105994 | 180 | 110036 | 34 |
| 100417 | 116 | 101955 | 389 | 104920 | 170 | 105995 | 180 | 110135G | 257 |
| 100425 | 116 | 101956 | 389 | 104922 | 189 | 105996 | 239 | 110156 | 243 |
| 100426 | 116 | 101957 | 389 | 1051403 | 84 | 105997 | 182 | 110157 | 243 |
| 100427 | 116 | 101971 | 133 | 1051503 | 85 | 105999 | 169 | 110158 | 244 |
| 100428 | 117 | 101972 | 134 | 1051603 | 85 | 1061633 | 161 | 110170 | 255 |
| 100440 | 422 | 101973 | 134 | 1052103 | 82 | 1061933 | 161 | 110171 | 255 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|----------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|--------|---------|----------|
| 110172 | 255 | 112026 | 34 | 115099 | 25 | 116531W | 109 | 120709 | 415 |
| 110173 | 255 | 112027 | 34 | 1151023 | 23 | 116550 | 100 | 120710 | 415 |
| 110174 | 255 | 112030 | 34 | 1151033 | 23 | 116612 | 104 | 120789 | 93 |
| 110175 | 254 | 112031 | 34 | 115107 | 29 | 116616 | 105 | 120791 | 103 |
| 110176 | 254 | 112032 | 34 | 115108 | 28 | 116618 | 105 | 120792 | 117 |
| 110178 | 254 | 112033 | 34 | 115109 | 28 | 116621 | 105 | 120802 | 237 |
| 110179 | 254 | 112035 | 34 | 115111 | 26 | 117002 | 115 | 120803 | 237 |
| 110310 | 256 | 112081 | 235 | 115112 | 26 | 117100 | 115 | 120806 | 237 |
| 110311 | 291 | 112101 | 235 | 115113 | 32 | 117201 | 115 | 120831 | 402 |
| 110312 | 291 | 112121 | 33 | 115114 | 32 | 117261 | 114 | 120879 | 94 |
| 110314 | 256 | 112122 | 235 | 1151143 | 21 | 117512 | 111 | 121782 | 100 |
| 110317 | 291 | 112141 | 235 | 115115 | 31 | 117552 | 110 | 125502 | 225, 253 |
| 110318 | 291, 293 | 112161 | 235 | 115116 | 32 | 117572 | 111 | 125503 | 225, 253 |
| 110320 | 256 | 112181 | 235 | 1151163 | 22 | 120109 | 437 | 125504 | 225, 253 |
| 110322 | 256 | 112201 | 235 | 115120 | 28 | 120302 | 399 | 125508 | 253 |
| 110431 | 312 | 114000 | 236 | 115129 | 206 | 120307 | 399 | 125515 | 253 |
| 110432 | 313 | 114001 | 236 | 115130 | 118 | 120308 | 399 | 125524 | 253 |
| 110433 | 313 | 114002 | 236 | 115131 | 118 | 120309 | 399 | 125614 | 225 |
| 110434 | 313 | 114003 | 236 | 115133 | 118 | 120310 | 399 | 125624 | 225 |
| 110510 | 294 | 114004 | 236 | 115137 | 26 | 120311 | 399 | 125628 | 225 |
| 110512 | 295 | 114005 | 236 | 115138 | 25 | 120312 | 399 | 130110 | 387 |
| 110520 | 291 | 114006 | 236 | 115141 | 26 | 120313 | 399 | 130115 | 386 |
| 110521 | 291 | 114258 | 233 | 115155 | 33 | 120314 | 399 | 130116 | 387 |
| 110522 | 291 | 114263 | 234 | 115157 | 33 | 120315 | 399 | 130117 | 387 |
| 110605 | 292 | 114265 | 233 | 1151580 | 27 | 120316 | 399 | 130118 | 387 |
| 110606 | 292 | 114266 | 232 | 1151583 | 27 | 120325 | 398 | 130130 | 388 |
| 110607 | 292 | 114267 | 232 | 1151593 | 27 | 120327 | 400 | 130131 | 388 |
| 110608 | 292 | 114270 | 232 | 115204 | 30 | 120328 | 398 | 130132 | 388 |
| 110851 | 245 | 114271 | 231, 235 | 115205 | 30 | 120331 | 400 | 130133 | 388 |
| 110851MA | 245 | 114272 | 234 | 1152093 | 29 | 120332 | 400 | 130134 | 388 |
| 110852 | 246 | 114273 | 231 | 1152103 | 30 | 120333 | 401 | 130135 | 388 |
| 110852MA | 246 | 114274 | 231 | 1152113 | 31 | 120334 | 401 | 130136 | 388 |
| 110853 | 246 | 114275 | 231 | 1152163 | 28 | 120337 | 401 | 130137 | 388 |
| 110853MA | 246 | 114277 | 231, 235 | 1152173 | 29 | 120338 | 401 | 130138 | 388 |
| 110854 | 247 | 114278 | 231 | 115245 | 27 | 120339 | 401 | 130140 | 388 |
| 110854MA | 247 | 114356 | 238 | 115805 | 23 | 120341 | 401 | 130206 | 386 |
| 110855 | 248 | 114357 | 238 | 116001 | 112 | 120342 | 401 | 1311413 | 19 |
| 110855MA | 248 | 114360 | 238 | 116002 | 112 | 120344 | 400 | 1311813 | 19 |
| 110856 | 248 | 114361 | 238 | 116003 | 112 | 120345 | 401 | 131306 | 16 |
| 110856MA | 248 | 114362 | 238 | 116005 | 112, 115 | 120346 | 401 | 131308 | 17 |
| 110857 | 249 | 114367 | 239 | 116009 | 112, 115 | 120347 | 401 | 131413 | 16 |
| 110857MA | 249 | 115005 | 24 | 116011 | 112 | 120348 | 400 | 131415 | 16 |
| 110858 | 249 | 115007 | 24 | 116012 | 113 | 120349 | 400 | 131418 | 17 |
| 110858MA | 249 | 115058 | 22 | 116016 | 113 | 120350 | 400 | 131419 | 17 |
| 110864 | 247 | 115059 | 23 | 116019 | 113 | 120351 | 400 | 131425 | 16 |
| 110864MA | 247 | 115069 | 113 | 116299 | 112 | 120352 | 400 | 1315113 | 17 |
| 110900 | 250 | 115071 | 113 | 116524 | 106 | 120353 | 400 | 131514 | 17 |
| 112020 | 33 | 115075 | 113 | 116526 | 107 | 120358 | 401 | 131515 | 17 |
| 112021 | 33 | 115076 | 115 | 116526W | 108 | 120558 | 427 | 1315213 | 17 |
| 112022 | 33 | 115079 | 113 | 116528 | 107 | 120578 | 190 | 1315563 | 11 |
| 112023 | 33 | 115090 | 24 | 116528W | 109 | 120579 | 190 | 1317003 | 15 |
| 112025 | 34 | 115095 | 24 | 116531 | 107 | 120582 | 190 | 131723 | 13 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|---------|----------|---------|----------|-----------|---------------|---------|--------|---------|---------|
| 131734 | 13 | 150528 | 192 | 173031 | 249, 358 | 190153 | 322 | 2002121 | 131 |
| 1317433 | 13 | 150529 | 193 | 173060 | 117 | 190154 | 322 | 2002150 | 132 |
| 1317463 | 13 | 150534 | 192 | 173070 | 433 | 190155 | 317 | 2002165 | 132 |
| 131760 | 14 | 150606 | 78-79 | 173071 | 433 | 190156 | 317 | 2002170 | 132 |
| 131764 | 12 | 150678 | 151, 153 | 173072 | 433 | 190157 | 318 | 2002200 | 127 |
| 131770 | 14 | 150687 | 117, 145 | 173074 | 433 | 190160 | 326 | 200230 | 205 |
| 131800 | 14 | 150710 | 346 | 173075 | 319, 325, 433 | 190161 | 326 | 200232 | 205 |
| 131850 | 14 | 150718 | 346 | 173076 | 249, 432 | 190162 | 327 | 200233 | 205 |
| 131905 | 15 | 150957 | 79 | 173078 | 432 | 190163 | 327 | 200240 | 205 |
| 131915 | 15 | 150958 | 78 | 173079 | 112, 433 | 190164 | 327 | 200254 | 226 |
| 131924 | 20 | 150982 | 338 | 173080 | 432 | 190170 | 328 | 200255 | 226 |
| 131925 | 20 | 150983 | 338 | 174019 | 405 | 190171 | 328 | 200256 | 251 |
| 131926 | 20 | 150990 | 339 | 174022 | 405 | 190172 | 328 | 200257 | 251 |
| 131940 | 20 | 150994 | 339 | 174023 | 405-406 | 190173 | 328 | 200258 | 252 |
| 131944 | 20 | 151510 | 120 | 174027 | 405 | 190174 | 329 | 200259 | 244 |
| 131946 | 20 | 151512 | 120 | 174033 | 405, 407 | 190175 | 329 | 200261 | 227 |
| 131954 | 20 | 1519811 | 78 | 174050 | 405 | 190179 | 328 | 200262 | 227 |
| 132060 | 20 | 15201 | 310 | 174051 | 405 | 190180 | 328 | 200270 | 250 |
| 132115 | 18 | 15202 | 293 | 174052 | 405 | 190181 | 328 | 200274 | 252 |
| 132125 | 18 | 15205 | 310 | 174053 | 405 | 190182 | 328 | 200275 | 252 |
| 132255 | 18 | 155660 | 79 | 174054 | 405-406 | 190990 | 338 | 200316 | 131 |
| 132257 | 19 | 1582001 | 80 | 174055 | 405-406 | 190991 | 338 | 200317 | 131 |
| 132260 | 133 | 1582051 | 80 | 174056 | 405 | 191001 | 332 | 200318 | 131 |
| 132261 | 133 | 1582101 | 81 | 174057 | 405 | 191004 | 332 | 200319 | 128 |
| 132262 | 133 | 1582201 | 81 | 174058 | 405, 407 | 1930311 | 87 | 2006301 | 164 |
| 132646 | 12 | 158610 | 31 | 174059 | 405, 407 | 193036 | 87 | 2006601 | 164 |
| 132647 | 12 | 158612 | 25 | 174196 | 404 | 1930511 | 87 | 203500 | 126 |
| 132870 | 12 | 158614 | 149 | 174221 | 404 | 193062 | 87 | 203510 | 126 |
| 133212 | 102, 421 | 158615 | 149 | 174251 | 404 | | 2 | 203515 | 125 |
| 133264 | 102, 116 | 158616 | 31 | 174276 | 404 | 200049 | 337 | 203530 | 126 |
| 135002 | 289 | 162500 | 141 | 174301 | 404 | 200054 | 334 | 203535 | 127 |
| 135012 | 347 | 162550 | 144 | 174302 | 407 | 200057 | 337 | 206001 | 101 |
| 135014 | 289 | 162551 | 144 | 174303 | 406 | 200058 | 336 | 206002 | 101 |
| 135023 | 347 | 162552 | 144 | 174520 | 203 | 200059 | 337 | 206203 | 100 |
| 135100 | 345 | 162826 | 139 | 174600 | 97, 203 | 200061 | 333 | 206204 | 100 |
| 135102 | 345 | 162827 | 141 | 181136 | 372 | 200063 | 335 | 206782 | 102 |
| 135105 | 345 | 162900 | 142 | 181137 | 372 | 200065 | 336 | 206790 | 101 |
| 1500508 | 392 | 162906 | 142 | 181142 | 372 | 200069 | 334 | 206797 | 102 |
| 150121 | 185 | 162910 | 142 | 190014 | 318 | 200073 | 334 | 215035 | 165 |
| 150140 | 340 | 162912 | 142 | 190015250 | 318 | 200085 | 333 | 215036 | 165 |
| 150145 | 341 | 162913 | 143 | 190052 | 324 | 200086 | 335 | 215037 | 165 |
| 150146 | 340 | 162914 | 143 | 190060 | 325 | 200095 | 331 | 215078 | 165 |
| 150148 | 343 | 162917 | 143 | 190065 | 319, 321 | 200096 | 331 | 215081 | 165 |
| 150151 | 343 | 165103 | 136 | 190068 | 325 | 2002010 | 128 | 215093 | 165 |
| 150158 | 340 | 165521 | 136 | 190076 | 325 | 2002018 | 129 | 215094 | 165 |
| 150159 | 344 | 165522 | 139 | 190114 | 322 | 2002020 | 128 | 215095 | 165 |
| 150182 | 344 | 165523 | 139 | 190116 | 322 | 2002028 | 129 | 215096 | 165 |
| 150184 | 341 | 165524 | 141 | 190117 | 322 | 200207 | 205 | 220110 | 364-365 |
| 150310 | 170 | 165525 | 141 | 190125 | 322 | 2002088 | 130 | 257130 | 365 |
| 150320 | 170 | 165527 | 139 | 190129 | 319 | 2002094 | 130 | 257140 | 365 |
| 150340 | 186 | 165528 | 136 | 190133 | 322 | 2002095 | 130 | 257150 | 365 |
| 150342 | 186 | 165530 | 139 | 190135 | 322 | 2002101 | 131 | 257160 | 365 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|---------|--------|----------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|
| 257170 | 365 | 285085 | 59 | 286917 | 50 | 296217 | 64 | 300336 | 438 |
| 257180 | 365 | 285086 | 36, 38 | 286922 | 51 | 296303 | 66 | 300337 | 438 |
| 257200 | 365 | 285088 | 59 | 286925 | 50 | 296304 | 66 | 300411 | 411 |
| 258100 | 364 | 285093 | 56 | 286995 | 51 | 296307 | 66 | 300412 | 411 |
| 258120 | 364 | 2851021 | 35 | 286996 | 51 | 296308 | 66 | 300413 | 411 |
| 258140 | 364 | 2851041 | 36 | 286998 | 51, 53 | 296311 | 72 | 300414 | 411 |
| 258160 | 364 | 2851061 | 36 | 286999 | 53 | 296318 | 65 | 300418 | 409 |
| 258180 | 364 | 2852251W | 38 | 287410 | 40 | 296319 | 65 | 300419 | 409 |
| 258200 | 364 | 2852261 | 39 | 287420 | 40 | 296325 | 64 | 300422 | 409 |
| 264130 | 365 | 2852341 | 37 | 287431 | 40 | 296401 | 76 | 300424 | 411 |
| 264140 | 365 | 2852361 | 38 | 291040 | 428 | 296411 | 63 | 300435 | 411 |
| 264150 | 365 | 2852441 | 37 | 292042 | 428 | 296421 | 63 | 300744 | 412 |
| 264160 | 365 | 2852491 | 39 | 292043 | 429 | 296426 | 67 | 300746 | 410 |
| 264170 | 365 | 2853051 | 55 | 292044 | 428 | 296431 | 63 | 300747 | 413 |
| 264180 | 365 | 2853101 | 55 | 292046 | 429 | 296471 | 73 | 300748 | 409 |
| 264200 | 365 | 2855051 | 49 | 292048 | 429 | 296472 | 73 | 305050 | 224 |
| 264220 | 365 | 2855061 | 48 | 292049 | 429 | 296473 | 73 | 305051 | 224 |
| 265100 | 364 | 2855071 | 48 | 292480 | 428 | 296474 | 73 | 305052 | 224 |
| 265120 | 364 | 2855081 | 49 | 292481 | 428 | 296507 | 68 | 305053 | 222 |
| 265140 | 364 | 2856011 | 57 | 293043 | 428 | 296510 | 68 | 305054 | 222 |
| 265160 | 364 | 2856211 | 56 | 295088 | 76 | 296511 | 68 | 305055 | 222 |
| 265180 | 364 | 2856311 | 56 | 2951121 | 60 | 296607 | 74 | 305058 | 217 |
| 265200 | 364 | 2856801 | 57 | 2951131 | 60 | 296630 | 70 | 305059 | 217 |
| 265220 | 364 | 2858021 | 58 | 2952171 | 61 | 296633 | 70-71 | 305062 | 219 |
| 272335 | 145 | 2859171 | 52 | 2952271 | 61 | 296634 | 70-71 | 305063 | 219 |
| 2800021 | 89 | 2859251 | 52 | 2952291 | 62 | 296677 | 74 | 305064 | 220 |
| 2800031 | 89 | 2859271 | 53 | 2952481 | 62 | 296910 | 75 | 306050 | 223 |
| 2800071 | 89 | 286099 | 49 | 2952720 | 53 | 296911 | 75 | 306052 | 223 |
| 2800081 | 89 | 286100 | 69 | 2953031 | 72 | 296970 | 70 | 306053 | 221 |
| 280015 | 88 | 286102 | 41 | 2954521 | 73 | 296999 | 89 | 306054 | 221 |
| 280016 | 88 | 286104 | 41 | 2954631 | 73 | | | 306055 | 221 |
| 280021 | 88 | 286106 | 41 | 2955041 | 69 | 300104 | 374 | 306057 | 220 |
| 280022 | 88 | 286225 | 42 | 2955061 | 69 | 300105 | 374 | 306300 | 361 |
| 280023 | 88 | 286234W | 42 | 2955081 | 69 | 300149 | 377 | 306310 | 361 |
| 2819991 | 79 | 286247 | 43 | 2956041 | 74 | 300301 | 412 | 306320 | 361 |
| 284007 | 44 | 286301 | 46 | 2956731 | 74 | 300305 | 410 | 306330 | 361 |
| 284113 | 55 | 286302 | 46 | 2959021 | 75 | 300306 | 438 | 306340 | 362 |
| 284114 | 72 | 286305 | 54 | 2959101 | 75 | 300311 | 413 | 306350 | 362 |
| 284116 | 55 | 286310 | 54 | 2959521 | 71 | 300312 | 413 | 306360 | 362 |
| 284117 | 72 | 286326 | 43 | 2959961 | 71 | 300313 | 413 | 306380 | 360 |
| 284123 | 55 | 286347 | 44 | 296014 | 76 | 300314 | 438 | 306552 | 362 |
| 284124 | 72 | 286411 | 45 | 296015 | 76 | 300317 | 438 | 306600 | 361 |
| 284401 | 59 | 286421 | 45 | 296051 | 76 | 300321 | 439 | 306610 | 361 |
| 284804 | 44 | 286506 | 47 | 296056 | 76 | 300322 | 439 | 306620 | 361 |
| 285050 | 59 | 286507 | 47 | 296065 | 59 | 300323 | 439 | 306630 | 361 |
| 285060 | 58 | 286508 | 47 | 296066 | 76 | 300324 | 439 | 306640 | 362 |
| 285062 | 53 | 286509 | 48 | 296072 | 69 | 300325 | 439 | 306650 | 362 |
| 285064 | 71, 75 | 286610 | 57 | 296078 | 69 | 300326 | 439 | 306660 | 362 |
| 285071 | 49 | 286628 | 51 | 296086 | 76 | 300327 | 439 | 307106 | 354 |
| 285076 | 49 | 286680 | 57 | 296105 | 67 | 300328 | 439 | 307107 | 355 |
| 285080 | 59 | 286710 | 45 | 296106 | 67 | 300330 | 439 | 307116 | 354 |
| 285083 | 59 | 286811 | 58 | 296215 | 64 | 300334 | 438 | 307117 | 355 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|---------|---------|---------|--------|---------|--------|---------|------------|---------|--------|
| 307126 | 354 | 313165 | 356 | 347207 | 359 | 406056 | 259 | 5340 | 311 |
| 307127 | 355 | 313185 | 356 | 348107 | 359 | 465156 | 350 | 5341 | 311 |
| 307136 | 354 | 313205 | 356 | 348127 | 359 | 5 | | 5342 | 311 |
| 307137 | 355 | 314125 | 356 | 348147 | 359 | 500048 | 216 | 5349 | 311 |
| 307146 | 354 | 314145 | 356 | 348167 | 359 | 500060 | 216 | 5351 | 311 |
| 307147 | 355 | 314165 | 356 | 348187 | 359 | 500063 | 216 | 5352 | 311 |
| 307156 | 354 | 314185 | 356 | 348207 | 359 | 500180 | 85-86 | 5353 | 311 |
| 307157 | 355 | 315080 | 351 | 362080 | 350 | 500377 | 240 | 5354 | 311 |
| 307166 | 354 | 315100 | 351 | 362100 | 350 | 500378 | 240 | 5355 | 311 |
| 307167 | 355 | 315105 | 354 | 362120 | 350 | 500379 | 240 | 5360 | 310 |
| 307186 | 354 | 315107 | 355 | 362140 | 350 | 500392 | 425 | 5361 | 310 |
| 307187 | 355 | 315120 | 351 | 363080 | 350 | 500393 | 401 | 5362 | 310 |
| 307206 | 354 | 315140 | 351 | 363100 | 350 | 500456 | 215 | 5363 | 310 |
| 307207 | 355 | 315160 | 351 | 363120 | 350 | 500458 | 215 | 5364 | 310 |
| 308106 | 354 | 315180 | 351 | 363140 | 350 | 500459 | 215 | 6 | |
| 308107 | 355 | 315200 | 351 | 370030 | 156 | 500464 | 215 | 600061 | 349 |
| 308116 | 354 | 315306 | 354 | 370035 | 158 | 500481 | 214 | 600601 | 349 |
| 308117 | 355 | 315307 | 355 | 370036 | 159 | 500482 | 214 | 601152 | 352 |
| 308126 | 354 | 316347 | 357 | 370037 | 160 | 500482V | 214 | 601153 | 352 |
| 308127 | 355 | 317347 | 357 | 370100 | 159 | 500486 | 214 | 601168 | 370 |
| 308136 | 354 | 325080 | 351 | 370101 | 159 | 500494 | 215 | 601169 | 370 |
| 308137 | 355 | 325100 | 351 | 370164 | 199 | 500507 | 213 | 601177 | 370 |
| 308146 | 354 | 325120 | 351 | 370165 | 199 | 500653 | 216 | 601179 | 371 |
| 308147 | 355 | 325140 | 351 | 370174 | 198 | 500830 | 212 | 601180 | 371 |
| 308156 | 354 | 325160 | 351 | 370175 | 198 | 500831 | 212 | 601196 | 371 |
| 308157 | 355 | 325180 | 351 | 370191 | 198 | 500833 | 215 | 601197 | 371 |
| 308166 | 354 | 325200 | 351 | 370193 | 198 | 500835 | 212 | 601710 | 352 |
| 308167 | 355 | 337107 | 358 | 370205 | 160 | 500840 | 212 | 601712 | 352 |
| 308186 | 354 | 337127 | 358 | 370213 | 403 | 500851 | 213 | 603001 | 349 |
| 308187 | 355 | 337147 | 358 | 370224 | 402 | 525782 | 116 | 603002 | 349 |
| 308206 | 354 | 337167 | 358 | 370235 | 403 | 529712 | 19, 29, 49 | 603003 | 349 |
| 308207 | 355 | 337187 | 358 | 370236 | 403 | 529723 | 19, 29, 49 | 603004 | 349 |
| 308242 | 358 | 337207 | 358 | 386080 | 357 | 5301 | 310 | 603005 | 349 |
| 308243 | 353-355 | 337307 | 356 | 387100 | 357 | 5302 | 310 | 603006 | 349 |
| 310107 | 353 | 338107 | 358 | 389080 | 350 | 5303 | 310 | 603007 | 349 |
| 310127 | 353 | 338127 | 358 | 389100 | 350 | 5305 | 310 | 603008 | 349 |
| 310147 | 353 | 338147 | 358 | 389120 | 350 | 5316 | 311 | 603012 | 349 |
| 310167 | 353 | 338167 | 358 | 389140 | 350 | 5318 | 311 | 605035 | 206 |
| 310187 | 353 | 338187 | 358 | 398120 | 357 | 5319 | 311 | 605065 | 206 |
| 311107 | 353 | 338207 | 358 | 398140 | 357 | 5320 | 311 | 606035 | 206 |
| 311127 | 353 | 338307 | 356 | 398160 | 357 | 5321 | 311 | 606065 | 207 |
| 311147 | 353 | 346107 | 359 | 399140 | 357 | 5322 | 311 | 607035 | 207 |
| 311167 | 353 | 346127 | 359 | 399160 | 357 | 5325 | 311 | 608035 | 207 |
| 311187 | 353 | 346147 | 359 | 4 | | 5327 | 311 | 609035 | 207 |
| 312107 | 353 | 346167 | 359 | 400123 | 309 | 5328 | 311 | 609065 | 207 |
| 312127 | 353 | 346187 | 359 | 400126 | 308 | 5329 | 311 | 609135 | 207 |
| 312147 | 353 | 346207 | 359 | 400136 | 308 | 5330 | 311 | 609165 | 207 |
| 312167 | 353 | 347107 | 359 | 400137 | 309 | 533051 | 112, 115 | 610181 | 202 |
| 312187 | 353 | 347127 | 359 | 401618 | 360 | 5331 | 311 | 610182 | 201 |
| 313105 | 356 | 347147 | 359 | 401621 | 360 | 5336 | 311 | 610184 | 201 |
| 313125 | 356 | 347167 | 359 | 405057 | 259 | 5338 | 311 | 610188 | 202 |
| 313145 | 356 | 347187 | 359 | 406055 | 259 | 5339 | 311 | 610189 | 203 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|----------|----------|---------|----------|----------|----------|-----------|---------------|----------|---------|
| 610190 | 203 | 700515 | 278 | 714065 | 418 | A1 | | A120255 | 399 |
| 610191 | 203 | 700516 | 278 | 714100 | 418 | A100155 | 208 | A120355 | 430 |
| 610192 | 202 | 700561 | 268 | 714150 | 418 | A100205 | 196 | A120356 | 430 |
| 610826 | 200 | 700578G | 263 | 716065 | 418 | A100265 | 208 | A120357 | 430 |
| 610835 | 201 | 700590 | 279 | 716100 | 418 | A100266 | 208 | A120401 | 188 |
| 610836 | 200 | 700592 | 279 | 716150 | 418 | A101065 | 420 | A120406 | 188 |
| 699315 | 86 | 700593 | 279 | 719065 | 418 | A101091 | 79, 98, 421 | A120407 | 188 |
| 699316 | 86 | 700595 | 279 | 719100 | 418 | A101092 | 81, 421 | A120408 | 189 |
| 699318 | 86 | 700597 | 279 | 723020 | 418 | A101100 | 420 | A120409 | 189 |
| 7 | | 700599 | 279 | 723040 | 418 | A101150 | 420 | A120465 | 187 |
| 700078 | 280 | 700605 | 283 | 723065 | 418 | A101161 | 421 | A120466 | 187 |
| 700082G | 269 | 700678G | 264 | 723100 | 418 | A101162 | 421 | A120467 | 187 |
| 700087 | 269 | 700778G | 263 | 723150 | 418 | A101163 | 421 | A120511 | 427 |
| 700089 | 269 | 700803 | 283 | 723200 | 418 | A101164 | 421 | A120512 | 427 |
| 700121 | 270 | 700804 | 277 | 780002 | 99 | A101181 | 81, 421 | A120513 | 427 |
| 700122 | 271 | 700807 | 275 | 786004 | 95-96 | A101182 | 421 | A120514 | 427 |
| 700123 | 271 | 700813 | 276 | 786005 | 95-96 | A101183 | 421 | A120515 | 427 |
| 700130 | 273 | 700816 | 277, 283 | 786006 | 93, 421 | A101185 | 79, 98, 421 | A120516 | 427 |
| 700131 | 273 | 700817 | 277, 283 | 8 | | A101186 | 421 | A120587 | 426 |
| 700132 | 274 | 700878G | 263 | 825131 | 368 | A101187 | 421 | A120588 | 426 |
| 700133 | 272 | 700963 | 284 | 825152 | 161, 368 | A101190 | 93, 421 | A120592 | 426 |
| 700201G | 260 | 700965 | 284 | 825207 | 367 | A101191 | 421 | A120593 | 426 |
| 700202G | 261 | 700966 | 284 | 825212 | 367 | A101192 | 421 | A120601 | 46, 420 |
| 700203G | 261 | 701053 | 377 | 825214 | 366 | A101195 | 102-103, 421 | A120602 | 46, 420 |
| 700207G | 266 | 701054 | 377 | 825215 | 366 | A101196 | 421 | A120610 | 419 |
| 700208G | 261 | 711020 | 418 | 825216 | 367 | A101197 | 421 | A120615 | 420 |
| 700211G | 257 | 711040 | 418 | 825217 | 366 | A101901 | 139, 145, 149 | A120615D | 420 |
| 700213G | 267 | 711065 | 418 | 825218 | 366 | A101999 | 139, 145, 149 | A120616 | 420 |
| 700216G | 258 | 711100 | 418 | 825219 | 366 | A102065 | 420 | A120620 | 419 |
| 700217 | 218 | 711150 | 418 | 825222 | 366 | A102100 | 420 | A120625 | 420 |
| 700219G | 258 | 711200 | 418 | 825223 | 368 | A102150 | 420 | A120625D | 420 |
| 700226 | 268 | 711311 | 418 | 825226 | 368 | A103065 | 420 | A120626 | 420 |
| 700228 | 289 | 711312 | 418 | 850000 | 436 | A103100 | 420 | A120634 | 420 |
| 700258G | 262 | 711313 | 418 | 850001 | 436 | A103150 | 420 | A120634D | 420 |
| 700272 | 274 | 711314 | 418 | 850002 | 437 | A105942 | 179 | A120635 | 420 |
| 700277G | 263 | 711316 | 418 | 850006 | 435 | A105960 | 25, 83, 184 | A120635D | 420 |
| 700298G | 265 | 711319 | 418 | 850007 | 434 | A105971 | 25, 83, 184 | A120636 | 420 |
| 700314 | 267 | 711323 | 418 | 850008 | 434 | A105973 | 422 | A120637 | 420 |
| 700321 | 275 | 712020 | 418 | 850009 | 434 | A114001 | 233 | A120640 | 419 |
| 700335G | 265 | 712040 | 418 | 850011 | 436 | A114245 | 234 | A120645 | 420 |
| 700341 | 281 | 712065 | 418 | 850018 | 435 | A114250 | 235 | A120645D | 420 |
| 700342 | 281 | 712100 | 418 | 850019 | 435 | A114365 | 237 | A120646 | 420 |
| 700355 | 241 | 712150 | 418 | 860000 | 369 | A120020 | 419 | A120649 | 420 |
| 700356 | 241 | 712200 | 418 | 860001 | 369 | A120040 | 419 | A120650 | 419 |
| 700357 | 241 | 713020 | 418 | 860002 | 370 | A120065 | 419 | A120655 | 420 |
| 700358G | 262 | 713040 | 418 | 860003 | 430 | A120101 | 437 | A120655D | 420 |
| 700398G | 265 | 713065 | 418 | 860006 | 430 | A120103 | 419 | A120656 | 420 |
| 700478G | 264 | 713100 | 418 | 860007 | 369 | A120120 | 426 | A120659 | 420 |
| 700487 | 278, 282 | 713150 | 418 | 860008 | 369 | A120121 | 426 | A120701 | 92 |
| 700488 | 278, 282 | 713200 | 418 | 9 | | A120153 | 419 | A120702 | 92 |
| 700505 | 282 | 714020 | 418 | 900004 | 339 | A120181 | 408 | A120786 | 94 |
| 700506 | 282 | 714040 | 418 | 900005 | 208 | A120186 | 408 | A120788 | 96 |

| Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona | Nr art. | Strona |
|---------|--------|----------|---------------|------------|--------|-----------|---------|
| A120792 | 98 | A150013 | 393 | A150674 | 152 | A203095 | 218 |
| A120796 | 94 | A150014 | 392 | A150676 | 152 | A256061 | 424 |
| A120799 | 95 | A150016 | 392 | A150679 | 152 | A256091 | 424 |
| A120814 | 229 | A150017 | 393 | A150684 | 155 | A3 | |
| A120880 | 92 | A150018 | 393 | A150774 | 153 | A300056 | 375 |
| A121025 | 419 | A150019 | 396 | A150776 | 153 | A300062 | 375 |
| A121040 | 419 | A150020 | 392 | A150779 | 153 | A300068 | 414 |
| A121065 | 419 | A150021 | 393 | A150974 | 154 | A300073 | 375 |
| A121100 | 419 | A150023 | 396 | A150976 | 155 | A300117 | 414 |
| A121200 | 419 | A150024 | 396 | A150979 | 154 | A300118 | 414 |
| A122020 | 419 | A150025 | 396 | A151300 | 196 | A300151 | 414 |
| A122040 | 419 | A150029 | 397 | A1515001 | 119 | A370031 | 157 |
| A122065 | 419 | A150033 | 395 | A151600 | 196 | A370032 | 158 |
| A122100 | 419 | A150034 | 395 | A153143 | 167 | A3700331 | 157 |
| A122200 | 419 | A150035 | 396 | A153144 | 167 | A3700341 | 158 |
| A122300 | 417 | A150036 | 396 | A153145 | 167 | A370037 | 157 |
| A122301 | 417 | A150037 | 397 | A153234 | 167 | A370039 | 159 |
| A122302 | 417 | A150038 | 392 | A153238 | 167 | A370131 | 160 |
| A123020 | 419 | A150039 | 395 | A153242 | 167 | A370201 | 403 |
| A123040 | 419 | A150042 | 392 | A153246 | 167 | A370202 | 403 |
| A123065 | 419 | A150043 | 395 | A153255 | 167 | A370204 | 403 |
| A123100 | 419 | A150044 | 392 | A153260 | 167 | A370207 | 403 |
| A123150 | 419 | A150046V | 391 | A153265 | 167 | A5 | |
| A123200 | 419 | A150047 | 394 | A153270 | 167 | A500382 | 425 |
| A124020 | 419 | A1500471 | 395 | A153280 | 167 | A500385 | 425 |
| A124065 | 419 | A150048 | 395 | A153440 | 166 | A500394 | 425 |
| A124100 | 419 | A1500507 | 393 | A153460 | 166 | A500395 | 425 |
| A124200 | 419 | A1500510 | 394 | A162410E | 137 | A500396 | 425 |
| A125020 | 419 | A150062 | 397 | A162412E | 137 | A500403 | 241 |
| A125040 | 419 | A150063 | 391 | A162810E | 138 | A500404 | 241 |
| A125065 | 419 | A150064 | 392-393, 395 | A162812E | 138 | A500405 | 241 |
| A125100 | 419 | A150067 | 391 | A162820E | 137 | A500410 | 425 |
| A125150 | 419 | A150114G | 185 | A162821E | 138 | A500510 | 97, 424 |
| A125200 | 419 | A150118G | 185 | A162823E | 140 | A500511 | 97, 424 |
| A126065 | 419 | A150155 | 186 | A162824E | 140 | A500512 | 97, 424 |
| A126100 | 419 | A150307 | 140 | A165110 | 136 | A500513 | 97, 424 |
| A126200 | 419 | A150324 | 422 | A165112 | 136 | A555302 | 424 |
| A128020 | 419 | A150328 | 422 | A190009 | 320 | A680654 | 429 |
| A128040 | 419 | A150330 | 422 | A190009250 | 320 | A680655 | 429 |
| A128065 | 419 | A150407 | 141 | A190011 | 321 | C1 | |
| A128100 | 419 | A150460V | 139, 145, 149 | A190011250 | 320 | C120100 | 426 |
| A128150 | 419 | A150510 | 211 | A190053 | 317 | | |
| A129065 | 419 | A150512 | 193 | A190105 | 322 | | |
| A129100 | 419 | A150513 | 193 | A190146 | 320 | | |
| A130441 | 423 | A150621 | 168 | A190148 | 321 | | |
| A130442 | 423 | A150625 | 168 | A190167 | 321 | | |
| A135034 | 342 | A150668 | 150 | A190169 | 321 | | |
| A150000 | 396 | A150669 | 150 | A190196 | 320 | | |
| A150002 | 396 | A150670 | 150 | A190198 | 321 | | |
| A150003 | 397 | A150671 | 151 | A2 | | | |
| A150004 | 397 | A150672 | 151 | A200050 | 336 | | |
| A150006 | 396 | A150673 | 151 | A200052 | 337 | | |

PIKTOGRAMY I ICH ZNACZENIE

| | | | |
|--|------------------------------|--|--|
| | STAL CHROMOWO-NIKLOWA 18/10 | | PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH |
| | STAL CHROMOWO-NIKLOWA | | NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W PIECACH |
| | STAL SZLACHETNA | | PRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH |
| | PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE | | NIEPRZEZNACZONY DO MYCIA W ZMYWARKACH |
| | PRZYŁĄCZE GAZOWE | | PRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH |
| | ELEKTRYCZNE PŁYTY GRZEWCZE | | NIEPRZEZNACZONY DO STOSOWANIA W KUCHENKACH MIKROFALOWYCH |
| | CERAMICZNE PŁYTY GRZEWCZE | | PRZEZNACZONY DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH |
| | INDUKCYJNE PŁYTY GRZEWCZE | | NIEPRZEZNACZONY DO PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH |
| | POJEMNOŚĆ / NAPEŁNIANA ILOŚĆ | | PROSTY MONTAŻ |
| | MOC W KW | | ZMONTOWANY NA GOTOWO |
| | MOC W WATACH | | TYLKO DO UŻYTKU W POMIESZCZENIACH WEWNĘTRZNYCH |
| | TEMPERATURA MAKSYMALNA | | TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ |
| | OBCIĄŻENIE CAŁKOWITE | | DO UŻYTKU WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ |
| | SZTAPLOWANY | | STAŁE PRZYŁĄCZE WODY |
| | | | SERWISOWANE NA MIEJSCU (tylko w niemczech) |

| | |
|------------------------------------|---|
| A | |
| Armatury | 308 - 309 |
| B | |
| Barowa szafy chłodnicze | 270 - 271 |
| Bemary | 14, 26, 46, 66, 205 |
| Bemary Hotpot | 206 - 207 |
| Blachy | 97, 99, 116 - 117 |
| C | |
| Chłodnie | 279 |
| Chłodziarka do wina | 272 - 274 |
| Chłodziarko-zamrażarki szokowe | 283 |
| Czajniki | 331 |
| D | |
| Deski do krojenia | 426 - 427 |
| Dozowniki dezynfekcyjny | 435 |
| Dozowniki do mydła | 434 |
| Dozowniki do płatków śniadaniowych | 240 |
| Dużych brytfann | 86 |
| Dyspenser do czekolady | 339 |
| Dyspenser talerzy | 229 |
| Dyspensery | 191 |
| Dyspensery do napojów | 338 - 339 |
| Dzbanki do kawy | 322 |
| E | |
| Ekspresy do kawy | 317 - 322, 324 - 328 |
| F | |
| Filtr frytury | 139, 145 |
| Frytownice | 16 - 17, 30 - 31, 50 - 53, 70 - 71, 136 - 149 |
| Frytownice indukcyjna | 143 |
| G | |
| Garnki | 422 - 423 |
| Gofrownice | 198 - 199 |
| Gotowanie produktów mącznych | 25, 54 - 55, 72, 133 |
| Grill rolkowy do parówek | 189 |
| Grille kontaktowe | 150 - 155 |
| Grille wodne | 160 |
| K | |
| Kociołki na zupę | 209 - 211 |
| Kostkarki do lodu | 285 - 287 |
| Kosze do zmywarek | 310 |
| Kosze na śmieci | 430 |
| Kotły warzelne | 58, 75, 88 - 89 |
| Krajalnice | 405 - 407 |
| Krajalnice do kielbasek | 190 |
| Kruszarki do lodu | 347 |
| Kuchenki indukcyjne | 172 - 180 |
| Kuchenki mikrofalowe | 200 - 203 |
| Kuchenki wok | 82 - 83 |
| Kuchnie | 78 - 81, 98 |
| Kuchnie elektryczne | 12 - 14, 22 - 24, 40 - 44, 63 - 64, 79 |
| Kuchnie gazowe | 11, 13, 21 - 23, 35 - 39, 60 - 62, 78 - 81 |
| Kuchnie indukcyjne | 24, 45, 65 |
| Kuter | 402 |
| L | |
| Lampy na podczerwień | 366 - 368 |
| Lampy owadobójcze | 438 - 439 |
| Lawa-grille | 15, 27, 56, 73, 164 |
| Listwy na bony | 424 |
| Ł | |
| Łopata do pizzy | 128, 132 |
| Łuskarki do lodu | 288 |
| M | |
| Mandolina | 401 |
| Maszyny do lodów | 289 |
| Maszyny do makaronu | 133 - 134 |
| Meble ze stali nierdzewnej | 349 - 359 |
| Miesiarki | 389 - 390 |
| Mikser barowy | 343 - 346 |
| Miksery / Blendery | 342 - 346 |
| Miksery planetarne KitchenAid | 391 - 397 |
| Miksery ręczne | 386 - 388 |
| Mostki grzewcze | 231 - 236 |
| Młynek do kawy | 329 |
| N | |
| Nadstawy | 350 |
| Nadstawy chłodnicze | 254 - 257 |
| Naleśnikarki | 197 |
| Nóż do pizzy | 128, 132 |
| O | |
| Obieraczka do ziemniaków | 408 |
| Ogrzewacze tarasowe | 366 - 368 |
| Okapy gastronomiczne | 363 - 365 |
| Ostrzałka do noży | 427 |
| Otwieracz do puszek | 430 |
| P | |
| Paella | 166 - 167 |
| Pakowarki próżniowe | 409 - 413 |
| Palniki do flambierowania | 424 |
| Pasty do podgrzewaczy | 216 |
| Patelnie | 422 |
| Patelnie do paelli | 167 |
| Patelnie i grille gazowe | 161 - 163 |
| Patelnie uchyłne | 57, 74 |
| Patelnie uchyłne | 87 |
| Patelnie uniwersalne | 185 - 186 |
| Patelnie wielofunkcyjne | 33, 45, 67 |
| Patelnie wielofunkcyjne | 160 |
| Pergamin do gotowania | 98, 117, 151, 153 |
| Piec przelotowy do pizzy | 127 |
| Piece do pizzy | 125 - 132 |
| Piece konwekcyjne | 92 - 102 |
| Piece konwekcyjno-parowe | 103 - 117 |
| Piekarniki niskotemperaturowe | 116 - 117 |
| Podajniki ręczników papierowych | 435 |
| Podgrzewacz do czekolady | 208 |
| Podgrzewacz do ryżu | 193 |
| Podgrzewacze Rechaud | 237 |
| Podgrzewacze do filiżanek | 228 |
| Podgrzewacze do frytek | 31, 51 |
| Podgrzewacze do kielbasek | 187 |
| Podgrzewacze do potraw | 208, 212 - 215 |
| Podgrzewacze talerzy | 229 - 230 |

| | |
|------------------------------------|---|
| Pojemnik do usuwania tłuszczu | 139, 145 |
| Pojemniki do transportu żywności | 374 |
| Pojemniki gastronomiczne | 417 - 421 |
| Pojemniki gastronomiczne "Melamin" | 417 |
| Pojemniki na sztucze | 425 |
| Pokrowce | 370 - 371 |
| Polerki do sztućców | 312 - 313 |
| Popielniczki | 369 - 370 |
| Półki na przyprawy | 350 |
| Półki na talerze | 350 |
| Półki ścienne | 97, 203 |
| Płyty elektryczne | 170 - 171 |
| Płyty gazowe | 86, 168 - 169 |
| Płyty grillowe | 18 - 19, 28 - 29, 47 - 49, 68 - 69, 156 - 160 |
| Płyty grzewcze | 237 - 239 |

R

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Regały | 382 - 384 |
| Regały chłodnicze | 268 |
| Regały ścienne | 349 |
| Roboty kuchenne / Miesiarki | 389 - 397 |
| Rożna do kurczaków | 165 |
| Ruszty elektryczne | 26 |
| Rękawice kuchenne | 97, 424 |

S

| | |
|--|----------------------|
| Salamandry | 119 - 123 |
| Samowar | 332 |
| Seria 600 | 11 - 20 |
| Seria 650 | 21 - 34 |
| Seria 700 | 35 - 59 |
| Seria 900 | 60 - 76 |
| Solniczki | 429 |
| Spieniacze do mleka | 319 |
| Spray do polerowania stali szlachetnej | 249, 358 |
| Spray do smażenia | 117 |
| Stacja do gotowania | 90 - 91 |
| Stacja na zupę | 212 |
| Stacja serwisowa do kawy | 322 |
| Stojaki reklamowe | 372 |
| Stoły / ławki | 370 - 371 |
| Stoły chłodnicze | 245 - 252 |
| Stoły chłodnicze do pizzy | 252 |
| Stoły chłodnicze mini | 243 - 244 |
| Stoły robocze | 352 - 355 |
| Stoły ze zlewami | 360, 362 |
| Suszarki do rąk | 436 - 437 |
| Szafa fermentacyjna | 100 |
| Szafka z koszem na śmieci | 357 |
| Szafki grzewcze | 230 |
| Szafki robocze | 357 - 358 |
| Szafki wiszące | 356 |
| Szafy chłodnicze | 269 - 278 |
| Szafy chłodnicze na butelki | 269 - 271, 274 - 275 |
| Szafy mroźnicze | 280 - 283 |
| Szatkownice do warzyw | 398 - 401 |

Ś

| | |
|-------------------|-----------|
| Środki czyszczące | 432 - 433 |
|-------------------|-----------|

T

| | |
|-------------------|-----------|
| Tablica na menu | 372 |
| Taborety grzewcze | 84 - 86 |
| Termometry | 428 - 429 |
| Termosy | 322 |
| Tostery | 194 - 196 |
| Tostery/opiekacze | 196 |

U

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Umywalki | 360 |
| Urządzenia do czyszczenia butów | 437 |
| Urządzenia do gotowania ryżu | 192 - 193 |
| Urządzenia do gotowania sous-vide | 118 |
| Urządzenia do hot-dogów | 188 - 189 |
| Urządzenia do polerowania szklanek | 312 |
| Urządzenia do uzdatniania wody | 314 - 315 |
| Urządzenia kapturowe | 430 |

W

| | |
|--|----------------|
| Wagi kuchenne | 414 |
| Warniki do grzanego wina | 336 - 337 |
| Warniki do wody | 333 - 335 |
| Wąłkownice | 125 |
| Wilki do mięsa | 402 - 403 |
| Wirówki do sałaty | 415 |
| Witryny bufetowe | 241 |
| Witryny chłodnicze | 257 - 261, 268 |
| Witryny chłodnicze Mini | 262 - 265 |
| Witryny do ciast | 266 - 267 |
| Witryny do lodów | 289 |
| Witryny grzewcze | 217 - 224 |
| Witryny grzewcze nadstawy | 217 - 218 |
| Wok patelnie | 182, 184, 422 |
| Woki indukcyjne | 25, 181 - 184 |
| Worki do pakowania próżniowego | 411, 413 |
| Wyciskarki do cytrusów | 340 |
| Wyciskarki do soku | 341 |
| Wyposażenie dodatkowe - Urządzenia do kawy | 330 |
| Wózek bufet, grzewczy | 225 |
| Wózki bufety, chłodnicze | 253 |
| Wózki do serwowania | 375 - 376 |
| Wózki do sprzątania | 377 - 381 |
| Wózki do wydawania potraw | 226 - 227 |
| Wózki transportowe | 375 - 376 |

Z

| | |
|-------------------|-----------|
| Zamrażarki | 284 |
| Zlewy | 32 |
| Zmywarki | 294 - 307 |
| Zmywarki do szkła | 291 - 293 |

I. Zakres zastosowania Międzynarodowych Warunków Sprzedaży

- Niniejsze Międzynarodowe Warunki Sprzedaży mają od dnia 1 grudnia 2019 r. zastosowanie do wszystkich umów zawieranych z klientami spółki Bartscher GmbH (dalej zwanej „Bartscher”), które dotyczą głównie dostaw towaru do klienta. Dodatkowe zobowiązania zaciągające przez spółkę Bartscher pozostają bez wpływu na obowiązujące niniejszych Międzynarodowych Warunków Sprzedaży.
- Ogólne warunki umów klienta sprzeczne z niniejszymi Międzynarodowymi Warunkami Sprzedaży lub postanowieniami mającymi zastosowanie zgodnie z art. X ust. 2 lub 3 albo różniące się od nich nie wiążą spółki Bartscher, nawet jeśli nie wyrazi ona sprzeciwu względem ich stosowania lub bezwarunkowo wyraża dane świadectwo i przyjmuje świadczenie klienta.
- Niniejsze Międzynarodowe Warunki Sprzedaży nie mają zastosowania, jeśli klient dokonuje zakupu towaru do użytku osobistego, rodzinnego lub domowego, a spółka Bartscher wie albo powinna była o tym wiedzieć w chwili zawarcia umowy.

II. Zawarcie umowy

- Klient zobowiązany jest przekazać spółce Bartscher pisemne powiadomienie przed zawarciem umowy, jeśli:
 - towar, który ma zostać dostarczony, ma być przydatny nie tylko do zwykłego użytku lub klient składa zamówienie w oparciu o określone założenie do celu lub jego oczekiwania oparte są na publicznych oświadczeniach, komunikatach reklamowych lub innych okolicznościach niezwiązanych z zawarciem danej umowy;
 - towar, który ma zostać dostarczony, będzie wykorzystywany w innych niż zwykle okolicznościach, stanowi szczególnie zagrożenie dla zdrowia, bezpieczeństwa lub środowiska lub wymaga szczególnego obchodzenia się z nim;
 - istnieje ryzyko wystąpienia nietypowych szkód lub strat o znacznej wartości, w szczególności przekraczających limity określone w art. VII ust. 1 lit. d, czego klient jest lub powinien być świadomy;
 - towar, który ma zostać dostarczony, będzie wykorzystywany w Niemczech lub zostanie dostarczony do klientów klienta z siedzibą lub miejscem zamieszkania w Niemczech.
- Klient składa zamówienia w formie pisemnej. Jeśli zamówienie klienta odbiega od propozycji lub oferty złożonej przez spółkę Bartscher, klient zobowiązany jest wskazać te różnice. Ilustracje i rysunki, takie jak wskazania w zakresie wymiarów i masy, zawarte w propozycji lub ofercie spółki Bartscher mają charakter wyłącznie orientacyjny.
- Wszystkie zamówienia, w szczególności zamówienia otrzymane przez pracownika spółki Bartscher, stają się skuteczne wyłącznie pod warunkiem ich pisemnego potwierdzenia przez spółkę Bartscher. Faktyczna dostawa zamówionego towaru lub inne działanie lub milczenie po stronie spółki Bartscher nie upoważnia klienta do przyjęcia, że umowa została zawarta. Spółka Bartscher może przekazać pisemne potwierdzenie przyjęcia zamówienia w ciągu czternastu (14) dni kalendarzowych od chwili otrzymania tego zamówienia. Do tego czasu zamówienie klienta jest nieodwołalne.
- Pisemne potwierdzenie przyjęcia zamówienia przez spółkę Bartscher uznaje się za otrzymane w terminie, jeśli klient otrzyma je w ciągu czternastu (14) dni kalendarzowych od jego wystawienia. Klient zobowiązany jest niezwłocznie powiadomić spółkę Bartscher na piśmie, jeśli otrzymał on pisemne potwierdzenie zamówienia z opóźnieniem.
- Pisemne potwierdzenie przyjęcia zamówienia przez spółkę Bartscher określa wszystkie warunki umowy oraz skutkuje wejściem umowy w życie, nawet jeśli potwierdzenie to nie jest pod każdym względem (za wyjątkiem opisu, ceny i ilości towaru podlegającego dostawie) spójne z oświadczeniami klienta, w szczególności w odniesieniu do wyłącznego obowiązywania niniejszych Międzynarodowych Warunków Sprzedaży. Umowa nie wchodzi w życie, wyłącznie jeśli klient wyrazi sprzeciw na piśmie, stwierdzając w nim, że potwierdzenie przyjęcia zamówienia przez spółkę Bartscher nie jest w pełni spójne z jego oświadczeniami oraz wskazuje iż nieśpójności w formie pisemnej, przy czym sprzeciw musi zostać otrzymany przez spółkę Bartscher w krótkim czasie, nie później niż w ciągu siedmiu (7) dni kalendarzowych od chwili otrzymania przez klienta pisemnego potwierdzenia przyjęcia zamówienia.
- Szczególne życzenia klienta związane z jego oczekiwaniami w zakresie korzystania z towaru lub jego stanu, gwarancji lub rekwizytów dotyczących towaru lub wykonania umowy, jak również deklaracji właściwości użytkowych, instrukcji użytkowania oraz informacji dotyczących bezpieczeństwa, o których przekazanie w formie elektronicznej lub pisemnej poprosił klient, wymagają w każdym wypadku wyraźnego pisemnego potwierdzenia ze strony spółki Bartscher.
- Potwierdzenie umowy sporządzonej przez klienta jest bezskuteczne, bez konieczności wyrażenia sprzeciwu przez spółkę Bartscher. W szczególności ani faktyczna dostawa towaru, ani inne działanie spółki Bartscher albo jej milczenie nie może być podstawą do uznania przez klienta, że jego potwierdzenie jest skuteczne.
- Pracownicy, agenci handlowi i pośrednicy sprzedawcy spółki Bartscher nie są upoważnieni do pomijania wymogu pisemnego potwierdzenia przyjęcia zamówienia przez spółkę Bartscher ani do składania zapewnień różniących się od treści tego potwierdzenia lub udzielania gwarancji. To, czy i w jakim zakresie osoby te są upoważnione do składania i przyjmowania oświadczeń spółki Bartscher, podlega określeniu zgodnie z przepisami prawa niemieckiego.
- Zmiany zawartej umowy w każdym wypadku wymagają pisemnego potwierdzenia ze strony spółki Bartscher.

III. Zobowiązania spółki Bartscher

- Z zastrzeżeniem niezrealizowania dostawy przez jej dostawców pomimo dokonania odpowiedniej transakcji lub wystąpienia wyjątku, o którym mowa w art. VII ust. 1 lit. b, spółka Bartscher zobowiązana jest dostarczyć towar wskazany w pisemnym potwierdzeniu przyjęcia zamówienia oraz przetransferować własność towaru. Spółka Bartscher nie jest zobowiązana do wykonania zobowiązań, które nie zostały określone w wystawionym przez nią pisemnym potwierdzeniu przyjęcia zamówienia lub w niniejszych Międzynarodowych Warunkach Sprzedaży, w szczególności, o ile wyraźnie nie uzgodniono inaczej na piśmie, spółka Bartscher nie jest zobowiązana do świadczenia usług planowania, przekazania informacji dotyczących towaru, przekazania dokumentów lub certyfikatów dotyczących towaru, dostarczenia akcesoriów, zainstalowania dodatkowych urządzeń zabezpieczających, wykonania montażu ani przekazywania klientowi porad.
- Zobowiązania spółki Bartscher z tytułu umowy zawartej z klientem podlegają wykonaniu wyłącznie na rzecz klienta. Osoby trzecie nie biorące udziału w zawarciu umowy, w szczególności klienci klienta, nie mogą żądać wykonania dostawy na ich rzecz ani nie mogą podnosić innych roszczeń wynikających z umowy pomiędzy klientem a spółką Bartscher. Prawo klienta do odebrania dostawy pozostaje w mocy, także jeśli dokona on jego cesji na osobę trzecią.
- Uwzględniając zakresy tolerancji zwyczajowo stosowane w branży, spółka Bartscher zobowiązuje się dostarczyć klientowi towar uzgodnionego rodzaju oraz w uzgodnionej ilości, spełniający powszechnie obowiązujące w Niemczech normy, oraz zapewnić, że w chwili dostawy towar będzie wolny od wszelkich praw i roszczeń prywatnych osób trzecich, które mogłyby uniemożliwić wykorzystanie towaru w Unii Europejskiej. W wypadku gdy towar nie będzie mógł zostać dostarczony w stanie zaofiarowanym w chwili zawarcia umowy ze względu na dokonanie technicznych ulepszeń produktowego serynje towaru, spółka Bartscher będzie mogła dostarczyć ulepszone technicznie towar. Spółka Bartscher może dokonać dostaw częściowych, wystawiając z ich tytułu osobne faktury.
- W wypadku gdy w odniesieniu do towaru, który ma zostać dostarczony, konieczna jest dalsza specyfikacja, spółka Bartscher wykona odpowiednie czynności w tym zakresie z uwzględnieniem swojego interesu oraz możliwych do zidentyfikowania i uzasadnionych interesów klienta. Zwrócenie się do klienta o dokonanie specyfikacji towaru lub udział w procesie specyfikacji nie jest konieczne. Spółka Bartscher nie jest zobowiązana do poinformowania klienta o wybranej przez nią specyfikacji ani do umożliwienia mu wybrania innej specyfikacji.
- Spółka Bartscher zobowiązuje się postawić do dyspozycji klienta towar zapakowany, oznaczony i opatrzoney etykietami zgodnie z niemieckimi normami, celem jego odebrania zgodnie z regułą FCA (Incoterms 2020), w miejscu wskazanym w pisemnym potwierdzeniu przyjęcia zamówienia albo, jeśli nie wskazano miejsca odbioru, w obiekcie zlokalizowanym w Salzkotten (33154) w Niemczech, w uzgodnionym terminie. Upřednie oddzielenie lub oznaczenie towaru lub powiadomienie klienta o fakcie postawienia towaru do jego dyspozycji nie jest konieczne. Spółka Bartscher w żadnym wypadku, także jeśli uzgodniono obowiązywanie innych reguł Incoterms, nie jest zobowiązana do poinformowania klienta o dostawie lub o nieodebraniu towaru przez osobę wyznaczoną zgodnie z art. IV ust. 6, do sprawdzenia towaru pod kątem jego zgodności z umową w związku z dostawą, do sprawdzenia bezpieczeństwa eksploatacyjnego środków transportu oraz bezpieczeństwa formy załadunku ani do przekazania dowodu zrealizowania dostawy. Uzgodnienie obowiązywania innych reguł Incoterms lub klauzul, takich jak „bezpłatna dostawa do” lub podobnych stanowi wyłącznie modyfikację postanowień dotyczących transportu i jego kosztów; poza tą kwestią wszystkie postanowienia niniejszych Międzynarodowych Warunków Sprzedaży pozostają w mocy.
- Spółka Bartscher nie jest odpowiedzialna za organizację transportu i ubezpieczenie towaru poza miejscem dostawy określonym w art. III ust. 5 – za kwestię tę odpowiada klient. W braku pisemnych wytycznych klienta o charakterze przeciwnym spółka Bartscher może – także bez wniosku klienta – w tym zakresie oraz jeśli nie istnieje taka praktyka handlowa – zorganizować, na warunkach zwyczajowo stosowanych w Niemczech, w imieniu klienta oraz na jego koszt i ryzyko przewóz towaru, jak również ubezpieczenie transportu do miejsca wskazanego przez klienta albo – jeśli miejsce to nie zostało wskazane – do siedziby klienta.
- Zachowanie zgodności z uzgodnionymi okresami dostawy lub dotrzymanie uzgodnionych terminów dostawy uzależnione jest od przedstawienia przez klienta z odpowiednim wyprzedzeniem wymaganych dokumentów, zwoleń, pozwoleń, zatwierdzeń, licencji i innych upoważnień lub zgód, otwarcia przez klienta akredytywy lub wpłacenia zadatku zgodnie z ustaleniami oraz wykonania przez niego w terminie wszelkich innych zobowiązań, a także braku opóźnień wynikłych z kontroli przedwykonalych zarządzonych przez organy inne niż niemieckie. Uzgodnione okresy dostawy rozpoczynają się w dniu pisemnego potwierdzenia zamówienia przez spółkę Bartscher. Po poinformowaniu klienta, spółka Bartscher może dokonać dostawy przed uzgodnionym terminem albo wybrać datę dostawy w uzgodnionym okresie dostawy.
- Spółka Bartscher może, bez uszczerku względem przysługujących jej praw, wykonać swoje zobowiązania po upływie uzgodnionych okresów lub terminów dostawy, jeśli klient zostanie poinformowany o tym, że termin dostawy zostanie przekroczony oraz o nowym, opóźnionym terminie wykonania zobowiązania. Z zastrzeżeniem powyższych warunków spółka Bartscher może dokonać więcej niż jednej próby wykonania zobowiązania po terminie. Klient może w uzasadnionym terminie wyrazić sprzeciw względem wykonania zobowiązania z opóźnieniem, jeśli wykonanie takie nie ma uzasadnienia. Sprzeciw jest skuteczny, wyłącznie jeśli zostanie otrzymany przez spółkę Bartscher przed rozpoczęciem wykonywania zobowiązania z opóźnieniem. Spółka Bartscher zwróci konieczne wydatki dodatkowe, których poniesienie w rezultacie przekroczenia terminu dostawy wykaże klient, w zakresie, w jakim spółka Bartscher ponosi odpowiedzialność z tego tytułu na podstawie postanowień art. VII.

- Ryzyko w zakresie ceny i świadczenia, nawet jeśli dotyczy towaru, którego nie można jednoznacznie zidentyfikować jako objętego umową, oraz bez konieczności przekazania klientowi przez spółkę Bartscher powiadomienia o postawieniu towaru do dyspozycji, przechodzi na klienta z chwilą dokonania dostawy zgodnie z art. III ust. 5, także jeśli na wniosek klienta dostawa zostanie opóźniona pomimo gotowości spółki Bartscher do jej dokonania w pierwotnie uzgodnionym okresie lub terminie, albo niezwłocznie po przejściu tytułu prawnego do towaru na klienta. Załadunek towaru należy do obowiązków klienta. Uzgodnienie obowiązywania innych reguł Incoterms lub klauzul, takich jak „bezpłatna dostawa do” lub podobnych stanowi wyłącznie modyfikację postanowień dotyczących transportu i jego kosztów; poza tą kwestią wszystkie postanowienia niniejszych Międzynarodowych Warunków Sprzedaży pozostają w mocy.
- Spółka Bartscher nie jest odpowiedzialna za odprawę celną towaru ani za przygotowanie wstępnych deklaracji celnych. Niemniej jednak złoży ona wniosek o wydanie wymaganych zezwoleń na wywóz oraz dokona formalności celnych koniecznych pod kątem wywozu, jeśli klient zwróci się do niej z prośbą w tym zakresie i przekaże jej dane konieczne do dokonania wywozu w formie pisemnego dokumentu dotyczącego wyłącznie tej kwestii. W wypadku gdy towar nie zostanie odprawiony do celów wywozu bez winy umyślniej lub niedbalstwa po stronie spółki Bartscher, będzie ona mogła odstąpić od umowy w całości albo w części, bez prawa do odszkodowania po stronie klienta. Uzgodnienie obowiązywania innych reguł Incoterms lub klauzul, takich jak „bezpłatna dostawa do” lub podobnych stanowi wyłącznie modyfikację postanowień dotyczących transportu i jego kosztów; poza tą kwestią wszystkie postanowienia niniejszych Międzynarodowych Warunków Sprzedaży pozostają w mocy.
- O ile w formie pisemnej nie uzgodniono inaczej, spółka Bartscher nie jest zobowiązana do uzyskania dowodów dostawy, dokumentów, certyfikatów, zezwoleń ani innych upoważnień koniecznych do dokonania wywozu, przewozu lub przywozu lub do uzyskania oświadczenia bezpieczeństwa towaru w odniesieniu do jego przewozu ani do udzielenia klientowi wsparcia w zakresie ich uzyskania. Uzgodnienie obowiązywania innych reguł Incoterms lub klauzul takich, jak „bezpłatna dostawa do” lub podobnych stanowi wyłącznie modyfikację postanowień dotyczących transportu i jego kosztów; poza tą kwestią wszystkie postanowienia niniejszych Międzynarodowych Warunków Sprzedaży pozostają w mocy.
- Spółka Bartscher w żadnym wypadku nie ponosi odpowiedzialności za wykonanie obowiązków związanych z udostępnieniem towaru na rynku poza Niemcami, opłacenie podatków, ceł i opłat naliczonych poza Niemcami, zachowania zgodności z systemami ważenia i mierzenia wymiarów, a także wymogami w zakresie pakowania, etykietowania lub oznaczania, rejestracji lub certyfikacji, które mają zastosowanie poza Niemcami, jak również za przestrzeganie innych przepisów mających zastosowanie do towaru poza Niemcami. Klient zobowiązany jest na własne ryzyko i koszt zapewnić tłumaczenia na języki inne niż niemiecki instrukcji, informacji bezpieczeństwa, deklaracji właściwości użytkowych oraz innych materiałów pisemnych dotyczących towaru, które wymagane są na podstawie obowiązujących przepisów lub z innego tytułu.
- Spółka Bartscher może, bez uszczerku względem jej praw oraz bez konieczności przesłania klientowi uprzedniego powiadomienia, wstrzymać wykonywanie swoich zobowiązań, jeśli w jej opinii istnieją podstawy do uznania, że klient w całości albo w części nie wykona swoich zobowiązań z tytułu umowy. W szczególności prawo do wstrzymania wykonywania zobowiązań powstaje w wypadku, gdy klient w sposób niedostateczny wykonuje swoje zobowiązania w zakresie dokonania płatności na rzecz spółki Bartscher lub osoby trzeciej bądź dokonuje zapłaty z opóźnieniem lub jeśli limit określony przez ubezpieczyciela kredytów został przekroczony albo zostanie przekroczony w związku z najbliższą dostawą. Zamiast zawieszenia wykonywania zobowiązań spółka Bartscher może, wedle własnego uznania, uzależnić przyszłe dostawy, nawet jeśli zostały już potwierdzone, od dokonania zapłaty z góry lub otwarcia akredytywy potwierdzonej przez jeden z głównych niemieckich banków komercyjnych. Spółka Bartscher nie jest zobowiązana do dalszego wykonywania swoich zobowiązań, jeśli zapewnienie złożone przez klienta w celu uniknięcia zawieszenia wykonywania zobowiązań przez spółkę Bartscher nie gwarantuje odpowiedniego zabezpieczenia lub może zostać wzruszone zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Za wyjątkiem zakresu określonego w art. III ust. 8 spółka Bartscher zobowiązana jest powiadomić klienta o możliwych zakłóceniach w realizacji świadczenia, wyłącznie jeśli stwierdzi ona, że wystąpienie takiego zakłócenia jest pewne.

IV. Zobowiązania klienta

- Bez względu na swoje zobowiązania w zakresie zagwarantowania lub dokonania płatności klient zobowiązuje się zapłacić uzgodnioną cenę towaru w walucie wskazanej w pisemnym potwierdzeniu przyjęcia zamówienia, przekazując ją, bez odliczeń oraz bez potrącenia kosztów i wydatków, na rzecz jednej z instytucji finansowych wskazanych przez spółkę Bartscher. W zakresie, w jakim cena towaru nie została uzgodniona, zastosowanie ma cena, która w chwili dostawy jest zwykłą ceną sprzedaży stosowaną przez spółkę Bartscher. Pracownicy, agenci handlowi i inni pośrednicy sprzedawcy spółki Bartscher nie są upoważnieni do przyjmowania płatności.
- Zapłata podlegająca dokonaniu przez klienta staje się w każdym wypadku należąca w chwili określonej w pisemnym potwierdzeniu przyjęcia zamówienia albo – jeśli nie wskazano terminu płatności – w chwili otrzymania faktury. Obowiązek zapłaty w terminie powstaje bez konieczności spełnienia żadnych innych warunków wstępnych oraz w szczególności nie zależy od tego, czy klient odebrał dostawę towaru lub dokumenty bądź miał możliwość zbadania towaru. Terminy zapłaty przestają obowiązywać, a niezapłacone kwoty stają się natychmiastowo wymagalne w wypadku, gdy złożony zostanie wniosek o wszczęcie postępowania upadłościowego w odniesieniu do majątku klienta, gdy klient bez podania uzasadnionej przyczyny nie wykona swoich podstawowych zobowiązań względem spółki Bartscher lub osoby trzeciej, gdy klient przekazał niezrzetelne informacje dotyczące jego wiarygodności kredytowej lub gdy ochrona zapewniona przez ubezpieczyciela kredytu w odniesieniu do klienta zostanie ograniczona z przyczyn, za które spółka Bartscher nie odpowiada.
- Klient zapewnia, że zleci transport towaru za granicę, że prawo zbycia nie zostanie przeniesione na osobę trzecią dopóki towar znajduje się w Niemczech oraz że spełni on wszystkie wymogi prawne i przygotuje dokumentację w zakresie koniecznym do zrealizowania dostawy lub dowolnej usługi z punktu widzenia przepisów celnych i o podatku VAT, zgodnie z przepisami obowiązującymi w Niemczech. W zakresie, w jakim spółka Bartscher będzie musiała zapłacić cło lub podatek VAT w Niemczech lub w innym kraju, klient zobowiązany będzie uwolnić ją od tego obowiązku pod każdym względem, bez uszczerku dla innych roszczeń spółki Bartscher. Uwolnienie od wspomnianego obowiązku ma miejsce w formie zrzeczenia się przez klienta dalszych wymogów lub innych środków obrony, w szczególności poprzez zrzeczenie się środków obrony w postaci przedawnienia, oraz obejmuje zwrot wydatków poniesionych przez spółkę Bartscher.
- Bez względu na walutę i jurysdykcję danego trybunału lub sądu arbitrażowego spółka Bartscher, mochem w chwili płatności wedle uznania potrącić przychodzące płatności względem roszczeń w stosunku do klienta z tytułu jej własnych lub sędowanych praw.
- Wszelkie ustawowe prawa klienta do dokonania potrącenia względem roszczeń spółki Bartscher, wstrzymania płatności lub odebrania towaru, wstrzymania wykonania jego zobowiązań lub podniesienia środków obrony lub roszczeń wzajemnych zostają wyłączone, chyba że dane roszczenie klienta względem spółki Bartscher denominowane jest w tej samej walucie, wynika z własnego prawa klienta oraz jest bezsporne i należne lub zostało stwierdzone prawomocnym orzeczeniem lub decyzją lub jeśli, pomimo pisemnego ostrzeżenia ze strony klienta, spółka Bartscher dokonała istotnego naruszenia swoich zobowiązań wynikających z tego samego stosunku umownego i nie złożyła odpowiedniego zapewnienia.
- Klient zobowiązuje się przekazać spółce Bartscher z racjonalnym wyprzedzeniem i w formie pisemnej dane konieczne do dokonania formalności celnych zgodnie z art. III ust. 10, odebrać dostawę towaru – osobście albo poprzez osobę wskazaną przez niego na piśmie spółce Bartscher – w terminie dostawy, bez jego wydłużania, w miejscu dostawy wynikającym z postanowień art. III ust. 5 oraz zobowiązany jest wykonać swoje obowiązki z tytułu umowy, niniejszych Międzynarodowych Warunków Sprzedaży, zasad MH dotyczących stosowania uzgodnionej reguły Incoterms® 2020 oraz przepisów ustawowych. Klient może odmówić przyjęcia dostawy towaru, wyłącznie jeśli odstąpi on od umowy zgodnie z postanowieniami art. VI ust. 1.
- Klient nie może zobowiązywać się do dokonania ani dokonywać jakichkolwiek czynności w odniesieniu do towaru nabytego od spółki Bartscher, jeśli dana czynność jest zabroniona w myśl obowiązujących przepisów, w szczególności przepisów o handlu zagranicznym, w tym amerykańskich przepisów w zakresie kontroli eksportu. W zakresie, w jakim klient nie jest pewien, czy dany zakaz obowiązuje, powinien on skonsultować się ze spółką Bartscher w formie pisemnej.
- Klient zobowiązany jest monitorować towar nabyty od spółki Bartscher w zakresie, w jakim jest on przedmiotem obrotu na rynku, oraz niezwłocznie informować ją na piśmie o wszelkich obawach, że towar ten może stanowić ryzyko dla osób trzecich. Ponadto klient zobowiązany jest, bez konieczności złożenia przez spółkę Bartscher wniosku w tym zakresie, poinformować ją na piśmie o konieczności wykonania przez nią określonych obowiązków w zakresie sprawozdawczości, rejestracji lub przekazania informacji lub uprzedniego powiadomienia lub innych obowiązków związanych z dostępem do rynku lub że zobowiązana jest ona przechowywać określone dokumenty na podstawie przepisów obowiązujących w kraju klienta lub w kraju, w którym towar będzie wykorzystywany.
- Bez uszczerku względem jakichkolwiek przepisów ustawowych klient zobowiązany jest na własny koszt zrealizować albo zapewnić ponownie wykorzystanie, recykling lub inną formę utylizacji odpadów powstałych w związku z dostawą towaru przez spółkę Bartscher do klienta, jak również opakowań.

V. Dostarczenie towaru niezgodnego z umową lub towaru z wadliwym tytułem prawnym

- Bez uszczerku względem wyłączeń i ograniczeń zakresu odpowiedzialności sprzedawcy określonych w przepisach prawa towar uważa się za niezgodny z umową w wypadku, gdy klient wykaże, uwzględniając warunki określone w art. III, w chwili przejścia ryzyka, że opakowanie, ilość, jakość lub opis towaru były istotnie różne od specyfikacji określonej w pisemnym potwierdzeniu przyjęcia zamówienia albo, w braku uzgodnionej specyfikacji, że towar nie nadaje się do celów, w których byłby zwyczajowo wykorzystywany w Niemczech. Zmiany projektu, konstrukcji lub materiału odzwierciedlające ulepszenia techniczne nie stanowią niezgodności z umową. Bez względu na postanowienia zdania pierwszego towar uważa się za zgodny z umową w zakresie, w jakim przepisy prawa obowiązujące w miejscu prowadzenia działalności gospodarczej przez klienta nie wykluczają zwyczajowego korzystania z towaru.

- W zakresie, w jakim pisemne potwierdzenie przyjęcia zamówienia przez spółkę Bartscher nie zawiera wyraźnego stwierdzenia o charakterze precyzyjnym, spółka Bartscher w szczególności nie jest odpowiedzialna za przydatność towaru do celów, które nie są zwykłymi w Niemczech, z zgodnością z idącymi dalej oczekiwaniami klienta, za posiadanie przez towar cech próbki lub modelu ani za jego zgodność z przepisami prawa obowiązującymi poza Niemcami, np. w kraju klienta. Spółka Bartscher nie ponosi także odpowiedzialności za jakiegokolwiek niezgodności z umową, które nie istniały w chwili przejścia ryzyka. W zakresie, w jakim klient – osoba física albo za pośrednictwem osoby trzeciej – rozpocznie usuwanie niezgodności bez przedkładanej pisemnej zgody spółki Bartscher, będzie ona zwolniona z odpowiedzialności.
- Klient zobowiązany jest względem spółki Bartscher do zbadania albo zlecenia zbadania każdej dostawy w sposób kompleksowy pod kątem możliwych do stwierdzenia lub typowych niezgodności z umową oraz w zakresie wymaganym w myśl obowiązujących przepisów.
- Bez uszczerbku względem wylączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy wynikających z obowiązujących przepisów tytuł prawny do towaru uważa się za wadliwy, jeśli klient wykazuje, że towar w chwili przejścia ryzyka nie jest wolny od wymagalnych praw lub roszczeń prywatnej osoby trzeciej. Bez uszczerbku względem innych wymogów prawnych prawa lub roszczenia osób trzecich wynikające z praw własności przemysłowej lub innych praw własności intelektualnej stanowią wadę tytułu prawnego do towaru wyłącznie w zakresie, w jakim zostały one zarejestrowane, upublicznione i są ważne w Unii Europejskiej oraz wykluczają zwyczajowe korzystanie z towaru w Unii Europejskiej. Bez względu na postanowienia zdania pierwszego tytuł prawny do towaru uważa się za niewadliwy w zakresie, w jakim przepisy prawa obowiązujące w miejscu prowadzenia działalności gospodarczej przez klienta nie wykluczają zwyczajowego korzystania z towaru.
- Klient traci prawo do powoływania się na niezgodność towaru z umową, jeśli nie przekazuje spółce Bartscher powiadomienia o tym fakcie w racjonalnym terminie od odebrania dostawy zgodnie z postanowieniami art. IV ust. 6. Powiadomienie to musi zostać przekazane w formie pisemnej bezpośrednio spółce Bartscher oraz musi zostać sformułowane na tyle precyzyjnie, by umożliwić jej wdrożenie środków zaradczych bez konieczności kierowania dalszych zapytań do klienta oraz za zabezpieczenie roszczeń względem jej dostawców, a także w sposób wymagany w obowiązujących przepisach. Pracownicy, agenci handlowi i inni pośrednicy sprzedawcy spółki Bartscher nie są upoważnieni do przyjmowania powiadomień poza obiektami spółki ani do składania oświadczeń w zakresie niezgodności z umową albo braku tytułu prawnego i konsekwencji tego faktu.
- po należytym przekazaniu powiadomienia, o którym mowa w art. V ust. 5, klient może skorzystać ze środków prawnych określonych w niniejszych Międzynarodowych Warunkach Sprzedaży. Klientowi nie przysługują żadne inne prawa ani roszczenia, w tym roszczenia o charakterze pozamównym, w związku z dostawą towaru niezgodnego z umową lub towaru, do którego tytuł prawny jest wadliwy. Jeśli powiadomienie nie zostanie należyście przekazane, klient może skorzystać ze środków prawnych wyłącznie w wypadku, gdy spółka Bartscher umyślnie ukryła niezgodność towaru z umową lub wadliwość tytułu prawnego do towaru. Oświadczenia spółki Bartscher dotyczące niezgodności towaru z umową oraz wadliwości tytułu prawnego do towaru składane są wyłącznie w celu wyjaśnienia stanowiska co do stanu faktycznego i nie stanowią zrzeczenia się przez nią wymogu należytego przekazania powiadomienia.
- Klient nie może skorzystać ze środków prawnych w odniesieniu do dostawy towaru niezgodnego z umową lub towaru, do którego tytuł prawny jest wadliwy, w zakresie, w jakim jest on odpowiedzialny względem osób trzecich za warunki dotyczące towaru lub ich przydatności do określonego celu, które nie są przedmiotem umowy ze spółką Bartscher, lub jeśli roszczenie klienta oparte jest na prawie zagranicznym.
- W zakresie, w jakim klient, zgodnie z niniejszymi Międzynarodowymi Warunkami Sprzedaży, może skorzystać ze środków prawnych w związku z dostawą towaru niezgodnego z umową lub towaru, do którego tytuł prawny jest wadliwy, jest on uprawniony, zgodnie z Konwencją NZ o Sprzedaży, do żądania dostawy towaru zastępczego albo naprawienia towaru bądź do żądania obniżenia ceny towaru. Dostawa towaru zastępczego lub naprawa towaru nie skutkuje ponownym rozpoczęciem biegu terminu przedawnienia. Obniżenie ceny towaru ograniczone jest do zakresu, w jakim klient poniósł szkodę. Klientowi nie przysługują dalsze roszczenia w zakresie świadczenia. Bez względu na przysługujące klientowi siońskie prawa prawne spółka Bartscher może w każdym wypadku, zgodnie z postanowieniami art. III ust. 8, dokonać naprawy towaru niezgodnego z umową, dostarczyć towar zastępczy albo zaspokoić roszczenie klienta, wystawiając notę kredytową na odpowiednią kwotę.
- W wypadku nieuzasadnionego korzystania ze środków prawnych dotyczących dostawy towaru niezgodnego z umową lub towaru, do którego tytuł prawny jest wadliwy, pomimo iż klient był lub powinien był być świadom niestnienia niezgodności z umową lub wadliwości tytułu prawnego, lub w wypadku, gdy niezgodność z umową lub wadliwość tytułu prawnego nie wynika z kwestii leżących po stronie spółki Bartscher, klient zobowiązany jest zwrócić spółce Bartscher wydatki poniesione przez nią w związku z nieuzasadnionym podniesieniem roszczeń.

VI. Odstąpienie od umowy

- Klient może odstąpić od umowy w wypadku, gdy zostaną spełnione odpowiednie obowiązujące wymogi prawne, a spółka Bartscher zostanie poinformowana na piśmie z racjonalnym wyprzedzeniem, po zaistnieniu faktów uzasadniających odstąpienie od umowy, o zamiarze odstąpienia od umowy i wyznaczony zostanie jej racjonalny termin na spełnienie jej świadczeń, który to termin upływa bezskutecznie. W wypadku gdy klient zaakceptuje dostawę towaru zastępczego, naprawę towaru lub inne świadczenie, zobowiązany on będzie pozostać przy wybranym środku prawnym przez racjonalny okres, nie mogą skorzystać z prawa do odstąpienia od umowy. Niezależnie od okoliczności klient zobowiązany jest przesłać powiadomienie o odstąpieniu od umowy w racjonalnym czasie od wpływu dodatkowego terminu wyznaczonego spółce Bartscher na piśmie i bezpośrednio do spółki Bartscher.
- Bez uszczerbku względem jej praw spółka Bartscher może odstąpić od umowy w całości albo w części w wypadku, gdy klient wyrazi sprzeciw względem obowiązywania niniejszych Międzynarodowych Warunków Sprzedaży, gdy realizacja lub wykonanie umowy są w całości albo w części zabronione w myśl obowiązujących przepisów, gdy z przyczyn niezależnych po stronie spółki Bartscher pisemne potwierdzenie przyjęcia zamówienia przez spółkę Bartscher zostanie otrzymane przez klienta później niż czterdzieście (14) dni kalendarzowych od daty jego wystawienia, gdy w odniesieniu do majątku klienta zostanie złożony wniosek o wszczęcie postępowania upadłościowego lub gdy z innych przyczyn od spółki Bartscher nie można oczekiwać wykonania jej zobowiązań za pomocą środków, które – uwzględniając jej interesy oraz interesy klienta w zakresie, w jakim były one ustalone i uzasadnione w dniu zawarcia umowy – są racjonalne, w szczególności w odniesieniu do uzgodnionego świadczenia wzajemnego.
- Bez uszczerbku względem jej praw spółka Bartscher może odstąpić od umowy w całości albo w części, po uprzednim powiadomieniu klienta o zamiarze odstąpienia, w wypadku gdy klient nie złoży zamówienia ramowego zgodnie z ustaleniami, nie przekaze spółce Bartscher danych koniecznych do złożenia wniosków w zakresie formalności celnych w odpowiednim terminie, nie wykona swoich zasadniczych zobowiązań względem spółki Bartscher lub osoby trzeciej bez uzasadnionej przyczyny, przekaze nierzetelne informacje dotyczące swojej wiarygodności kredytowej lub gdy ochrona udzielona przez ubezpieczyciela kredytowego zostanie ograniczona z przyczyn, za które spółka Bartscher nie jest odpowiedzialna.

VII. Odszkodowanie

- Nie zrzekając się wymogów prawnych, spółka Bartscher zobowiązana jest do zapłacenia odszkodowania wyłącznie w związku z naruszeniem zobowiązań wynikających z umowy z klientem, negocjacji dotyczących umowy prowadzonych z klientem do stosunku gospodarczego z klientem, zgodnie z następującymi postanowieniami. Postanowienia te mają również zastosowanie do wszystkich zobowiązań spółki Bartscher w zakresie zwrotu wydatków.
 - Klient zobowiązany jest w pierwszej kolejności skorzystać z innych środków prawnych i może dochodzić odszkodowania, wyłącznie jeśli nie doprowadzą one do usunięcia braków. Klient nie może dochodzić roszczeń alternatywnie do innych środków prawnych.
 - Spółka Bartscher nie ponosi odpowiedzialności za działania i zaniechania dostawców, podwykonawców, przewoźników lub spedytatorów, za szkody, do powstania których klient jest przyczynił, ani za konsekwencje manipulowania przez klienta przy zabezpieczeniach lub technologiach bezpieczeństwa dostarczonego towaru. Spółka Bartscher nie ponosi odpowiedzialności, jeśli umowa nie została wykonana w sposób uzgodniony w chwili jej zawarcia ze względu na późniejsze zmiany przepisów ustawowych lub środki podjęte przez organy władzy. Spółka Bartscher nie ponosi także odpowiedzialności za przeszkody powstałe w wyniku zdarzeń przynajmniej częściowo politycznych, działań organów państwowych, sporów pracowniczych, aktów sabotażu, wypadków, aktów terroryzmu, procesów biologicznych, fizycznych lub chemicznych bądź porównywalnych okoliczności pozostających poza jej racjonalną kontrolą. Ponadto spółka Bartscher ponosi odpowiedzialność wyłącznie w zakresie, w jakim klient wykazuje, że organy zarządzające lub członkowie personelu spółki Bartscher dopuścili się umyślnego lub wynikającego z niedbalstwa naruszenia zobowiązań umownych względem klienta.
 - W wypadku gdy spółka Bartscher ponosić będzie odpowiedzialność, wypłaci ona odszkodowanie do wysokości limitów określonych w lit. d w odniesieniu do strat poniesionych przez klienta w zakresie, w jakim klient wykazuje, że poniósł nieuniknioną szkodę wskutek naruszenia przez spółkę Bartscher jej zobowiązań względem klienta, które ta mogła przewidzieć w chwili zawarcia umowy w odniesieniu do wystąpienia szkody i jej wartości. Ponadto klient zobowiązany jest ograniczać wysokość poniesionej szkody niezwłocznie od chwili, w której powziął albo powinien był powziąć wiadomość o naruszeniu umowy.
 - Spółka Bartscher nie ponosi odpowiedzialności za utratę korzyści oraz szkody wizerunkowe. Ponadto kwota odszkodowania za opóźnienie w dostawie albo niedokonanie dostawy ograniczona jest do 0,5% za każdy tydzień opóźnienia, do maksymalnej wysokości 5% ceny sprzedaży netto towaru dostarczonego z opóźnieniem albo towaru niedostarczonego, a w wypadku środków prawnych dotyczących dostawy towaru niezgodnego z umową lub towaru, do którego tytuł prawny jest wadliwy, kwota ta ograniczona jest do 200% ceny sprzedaży netto tego towaru. Niemniej jednak postanowienia niniejszej litery nie mają zastosowania do utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu, umyślnego ukrycia niezgodności towaru z umową lub wadliwości tytułu prawnego do towaru oraz naruszeń zobowiązań umownych dokonanych umyślnie lub wynikających z rażącego niedbalstwa.

e) W wypadku naruszenia zobowiązań umownych, przedumownych lub wynikających ze stosunku gospodarczego z klientem spółka Bartscher zobowiązana jest zapłacić odszkodowanie wyłącznie zgodnie z niniejszymi Międzynarodowymi Warunkami Sprzedaży. Odniesienia do równocześnie podstawa roszczeń, w szczególności o charakterze niemiumnym, zostają wyłączone. Wyłączenie zostają także wszelkie roszczenia względem organów spółki Bartscher, jej pracowniców, innych zatrudnionych osób, członków personelu, przedstawicieli oraz osób zaangażowanych przez nią do wykonania jej zobowiązań wynikających z naruszenia jej zobowiązań umownych.

f) W zakresie, w jakim roszczenie jeszcze się nie przedawniło, roszczenia odszkodowawcze podniesione przez klienta ulegają wylączeniu po sześciu (6) miesiącach od ich odrzucenia przez spółkę Bartscher.

2. Bez względu na roszczenia ustawowe lub umowne klient zobowiązany jest zapłacić spółce Bartscher odszkodowanie w następujących wypadkach:

a) W wypadku opóźnienia w płatności klient zobowiązany jest zapłacić kwotę ryczałtową w wysokości 50,00 EUR, koszty środków i postępowań arbitrażowych, sądowych lub pozasądowych naliczone w kraju i za granicą, jak również (bez konieczności przedstawienia dowodów) odsetek wedle stawki obowiązującej w Salzkotten (33154) w Niemczech dla niezabezpieczonych pożyczek krótkoterminowych w uzgodnionej walucie, przy czym wysokość odsetek wynosi co najmniej 9 punktów procentowych powyżej stopy bazowej Niemieckiego Banku Federalnego (Deutsche Bundesbank).

b) W wypadku opóźnienia w odbiorze dostawy towaru przez klienta o więcej niż dwa (2) tygodnie spółka Bartscher może żądać odszkodowania, bez konieczności przedstawienia dowodów, w wysokości 5% wartości dostarczonego towaru. W wypadku odebrania przez klienta dostawy towaru z opóźnieniem większym niż sześć (6) tygodni albo nieodebrania towaru, jak również w wypadku niedokonania dostawy wskutek naruszenia umowy przez klienta, spółka Bartscher może żądać odszkodowania, bez konieczności przedstawienia dowodów, w wysokości 20% wartości towaru podlegającego dostarczeniu.

c) W wypadku odstąpienia od umowy przez klienta bez uzasadnienia spółka Bartscher może, w zakresie, w jakim wyrazi ona zgodę na odstąpienie od umowy, żądać odszkodowania, bez konieczności przedstawienia dowodów, w wysokości 20% wartości towaru podlegającego dostarczeniu.

3. W prawie dopuszczalnym zakresie oraz w zakresie zwyczajów branżowych klient w ramach stosunków gospodarczych ze swoimi klientami zobowiązany jest ograniczyć swoją odpowiedzialność zarówno co do zasady, jak i co do kwoty.

VIII. Termin przedawnienia

Roszczenia klienta w odniesieniu do niezgodnego z zamówieniem towaru nowego lub towaru nowego z wadliwym tytułem prawnym ulegają przedawnieniu po dwóch (2) latach od dostarczenia towaru. Roszczenia klienta w odniesieniu do dostawy niezgodnego z zamówieniem towaru używanego lub towaru używanego z wadliwym tytułem prawnym ulegają przedawnieniu po jednym (1) roku od dostarczenia towaru, chyba że spółka Bartscher naruszyła swoje zobowiązania umowne w sposób umyślny lub wskutek rażącego niedbalstwa. Dostawa towaru zastępczego lub naprawa dostarczonego towaru nie skutkuje ponownym rozpoczęciem ani wstrzymaniem biegu okresu przedawnienia.

IX. Inne postanowienia

- Spółka Bartscher zachowuje tytuł prawny do dostarczonego towaru do chwili rozliczenia wszystkich jej roszczeń względem klienta. Zastrzeżenie tytułu prawnego pozostaje bez wpływu na kwestie dotyczące ryzyka w zakresie ceny i świadczenia, o których mowa w art. III ust. 9.
- Bez względu na roszczenia ustawowe lub umowne klient zobowiązany jest uwnioić spółce Bartscher od wszelkich roszczeń osób trzecich podniesionych względem niej na podstawie przepisów o odpowiedzialności za produkt lub podobnych przepisów, w zakresie, w jakim odpowiedzialność ta wynika z okoliczności, które były wynikiem działania klienta lub osoby trzeciej (np. sposobu prezentacji produktu) bez przedkładanej pisemnej zgody spółki Bartscher. Obowiązek uwolnienia od odpowiedzialności obejmuje w szczególności zwrot kosztów poniesionych przez spółkę Bartscher oraz ma miejsce w formie zrzeczenia się przez klienta dalszych wymogów lub innych środków obrony, w szczególności bez żądania zgody z zobowiązaniami w zakresie kontroli i wycofywania produktów oraz poprzez zrzeczenie się środka obrony w postaci przedawnienia.
- W odniesieniu do zdjęć, rysunków, wycieczek i innych dokumentów oraz oprogramowania komputerowego, które zostały udośćkone przez spółkę Bartscher w formie fizycznej lub elektronicznej, zastręga ona sobie wszelkie prawa własności, prawa autorskie i inne prawa własności intelektualnej, jak również prawa w zakresie know-how.
- Z zastrzeżeniem pisemnego sprzeciwu klienta dane osobowe otrzymane przez spółkę Bartscher od klienta w ramach realizacji działań objętych niniejszymi Międzynarodowymi Warunkami Sprzedaży przetwarzane są przez spółkę Bartscher oraz przez innych usługodawców z siedzibą w Niemczech i za granicą.
- Przekazywanie dokumentów w formie elektronicznej (ED) wymaga szczególnych uzgodnień.
- Całość komunikacji oraz wszystkie deklaracje, powiadomienia itp. wymagają sporządzenia w języku niemieckim albo angielskim. Komunikację za pomocą faksu lub poczty elektronicznej uważa się za równoważną komunikacji w formie pisemnej.

X. Ogólna podstawa umów

- Miejsce dostawy wynika z postanowień art. III ust. 5 niniejszych Międzynarodowych Warunków Sprzedaży i ma także zastosowanie do dostaw towaru zastępczego i dostaw naprawionego towaru. Miejscem zapłaty i wykonania wszystkich pozostałych zobowiązań wynikających ze stosunku prawnego pomiędzy spółką Bartscher a klientem jest Salzkotten (33154) w Niemczech. Powyższe postanowienia mają także zastosowanie, jeśli spółka Bartscher pokrywa koszty przekazania środków pieniężnych lub wykonuje świadczenie na rzecz klienta w innym miejscu lub jeśli zapłata podlega dokonaniu w zamian za dokumenty lub towar, a także w wypadku restytucji wykonanych już świadczeń. Uzgodnienie obowiązywania innych reguł Incoterms lub klawuz, takich jak „bezpłatna dostawa do” w miejscu lub podobnych stanowi wyłącznie modyfikację postanowień dotyczących transportu i jego kosztów; poza tą kwestią wszystkie postanowienia niniejszych Międzynarodowych Warunków Sprzedaży pozostają w mocy.
- Do stosunku prawnego z klientem zastosowanie ma angielskojęzyczna wersja Konwencji Narodów Zjednoczonych o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów z dnia 11 kwietnia 1980 r. („Konwencja NZ o Sprzedaży”, CISG). Konwencja NZ o Sprzedaży ma zastosowanie, w zakresie szerszym niż w niej określony oraz bez względu na zastrzeżenia wyrażone przez inne państwa, do wszystkich umów, do których zastosowanie mają zgodnie z postanowieniami art. 1 niniejsze Międzynarodowe Warunki Sprzedaży.
- Zawarcie umowy, w tym umowy co do jurysdykcji sądów i arbitrów, a także jej zmiany, jak również wynikające z umów prawa i obowiązki stron, w tym odpowiedzialność za śmierć lub uszczerbek na zdrowiu spowodowane u danej osoby przez towar oraz za naruszenie zobowiązań przedumownych i ubocznych, a także kwestie interpretacji regulowane są według przez Konwencję NZ o Sprzedaży oraz niniejsze Międzynarodowe Warunki Sprzedaży. W wypadku gdy stosowane są standardowe warunki umowy, w razie wątpliwości zastosowanie mają reguły Incoterms 2020 opublikowane przez Międzynarodową Izbę Handlową, z uwzględnieniem postanowień niniejszych Międzynarodowych Warunków Sprzedaży. Z zastrzeżeniem odmiennych postanowień niniejszych Międzynarodowych Warunków Sprzedaży pozostała część stosunku prawnego pomiędzy stronami regulowana jest przez szwajcarski kodeks zobowiązań.
- Wszelkie spory, zarówno wynikające z umowy, jak i pozaumowne, a także spory na gruncie przepisów lub język, wynikają z umów, do których zastosowanie mają niniejsze Międzynarodowe Warunki Sprzedaży lub w związku z tymi umowami, w tym spory co do ważności, nieważności, naruszeń lub rozwiązania tych umów, a także inne spory wynikające ze stosunków gospodarczych z klientem podlegające ostatecznemu rozstrzygnięciu, bez możliwości odwołania się do sądów powszechnych, w drodze arbitrażu zgodnie ze szwajcarskim regulaminem arbitrażu międzynarodowego Instytutu Arbitrażowego Izby Szwajcarskich Obowiązków w dniu otrzymania powiadomienia o arbitrażu zgodnie z tym regulaminem. Trybunał arbitrażowy składa się z trzech (3) arbitrów, z których jednego (1) wyznacza powód, jednego (1) – pozwany, a przewidziona trzyosobowa trybunał wybierają wskazani w powyższy sposób arbitrzy; w wypadku gdy wartość sporu jest mniejsza niż 250 000 €, trybunał składa się z jednego (1) arbitra wyznaczonego zgodnie ze szwajcarskim regulaminem arbitrażu międzynarodowego. Miejscem arbitrażu jest Zurych w Szwajcarii, a językiem postępowania arbitrażowego jest język niemiecki lub język angielski. Właściwość trybunału arbitrażowego wyłącza w szczególności wszelką właściwość ustawową sądów państwowych wynikającą ze stosunków osobowych lub materialnych. W wypadku gdy niniejsza klawuza arbitrażowa okaże się być nieskuteczna albo utraci swoją skuteczność, niewyłączna jurysdykcja w zakresie rozstrzygania sporów przysługująca będzie sądom mającym jurysdykcję nad Salzkotten (33154) w Niemczech. W wypadku gdy miejsce prowadzenia działalności gospodarczej przez klienta znajduje się na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego (EOG) lub w Szwajcarii, bez względu na nieskuteczność klawuzi arbitrażowej oraz zamiast wniesienia powództwa do trybunału arbitrażowego, spółka Bartscher może także wnieść powództwo do sądu państwowego mającego jurysdykcję nad Salzkotten (33154) w Niemczech albo do sądu państwowego właściwego dla miejsca prowadzenia działalności gospodarczej przez klienta.
- W wypadku gdy postanowienia niniejszych Międzynarodowych Warunków Sprzedaży okazały się być w całości albo w części nieskuteczne, pozostałe ustalenia pozostają w mocy. Strony zobowiązane są zastąpić postanowienia nieskuteczne postanowieniami ważnymi o treści możliwie jak najbardziej zbliżonej do gospodarczego znaczenia i celu postanowień nieskutecznych.

Twój specjalistyczny partner handlowy:

Printed in Germany | Zmiany techniczne zastrzeżone



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Biuro w Polsce
Trakt Brzeski 94
05-077 Warszawa-Wesola
Polska

